BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXVII
B
39
NAPOLI

La Vigne plantée dans les Gaules.

Vopiscus dans la vie de Probus

La Vite Piantata nelle Gallie

Vopisco nella vita di Probo.

LE

SPECTACLE

DE LA

NATURE.

LO

SPETTACOLO

DELLA

NATURA.

LE SPECTACLE
DE LA
NATURE,
OU
ENTRETIENS
SUR LES PARTICULARITEZ
DE
L'HISTOIRE NATURELLE,
Qui ont paru les plus propres à rendre les Jeunes-Gens curieux, & à leur former l'esprit.

TOME QUATRIEME.

Contenant ce qui regarde le dehors de la terre.

A VENISE, MDCCXL.

Chez Jean Milli,
Aux depens de Joseph Christi.

Avec Approbation, & Privilege.

LO SPETTACOLO
DELLA
NATURA,
OVVERO
DIALOGHI
INTORNO ALLE PARTICOLARITA'
DELLA
STORIA NATURALE,

Che si sono giudicate più acconce a destar la curiosità nella Gioventù, e ad istruire la di lei mente.

TOMO QUARTO

Contenente ciò, che spetta l'esterior della terra.

Tradotto dal Francese in lingua Italiana.

IN VENEZIA, MDCCXXL.

APPRESSO GIOVANNI MILLI,
A spese di Giuseppe Cristi.

Con Licenza di Superiori, e Privilegio.

BIBLIOTECA

A CHI LEGGE.

CHiunque sa la fedeltà necessaria nel traduttore, e che noi fin dal principio di quest' opera, forse troppo rigorosamente, ci abbiamo prescritta, non si maraviglierà punto di vedere nell' Italiano frapposti varj vocaboli Franzesi, i quali però, non sono altro, che di frutte: di queste, che vengono tratto tratto nominate dal nostro Autore alcune son note, e comuni ancora nella nostra Italia; ma il voler addattarvi i nomi Italiani sarebbe stato un camminar tentoni, e sempre con pericolo di non prender de' granchj di qualche conseguenza in materie, che sono di fatto, e in cui perciò ogni errore difficilmente verrebbe compatito. Altre sono particolari della Francia, di cui ci manca non pur il nome, ma eziandío la notizia; e in queste ci parve necessario d' usar le voci straniere, siccome, non solo nell' Italia, ma nella Francia, e per tutto, molte droghe, frutte, piante, e altre cose ritengono il nome, benchè talvolta barbaro, con cui s' appellano ne' paesi, da cui esse furono trasportate. Senza che, siccome ognun può vedere, molte frutte traggono il nome loro da qualche città, in cui esse o allignano meglio, o riescono più perfette, al quale non è possibile di sostituirne un altro. Per la stessa cagione abbiamo ommesse nell' Italiano varie postille, che nell' originale rendono a' Francesi più agevole la notizia delle frutte nominate, ma che, tradotte nell' Italiano, non recherebbero maggior lume, o chiarezza al Leggitore.

Per nostra discolpa, e per prova della nostra, qual si sia, accuratezza, non abbiamo voluto trascurarne l' avviso, che forse dalle persone discrete verrà giudicato soverchio. Intanto vivi felice.

OR-

ORDRE

DES PLANCHES

DU QUATRIEME

TOME.

1. *Le Mais. Ent. IV.* *page.* 189
2. *Le preſſoir ordinaire. Ent.* 341
3. *Le grande preſſoir. Ent.* 341
4. *Meule à Ecraſer les pommes. Ent. VI.* 395
5. *Preſſoir à ecraſer le pommes, ou le ver. jus Ent. VI.* 395
6. *Feüillage de Cormier. Ent. VIII.* 527
7. *Le Hêtre Ent. VIII.* 527
8. *Le Charme. Ent. VIII.* 527
9. *Le Chartaigner. Ent. VIII.* 529
10. *L' Aune. Le Frêne. Ent. VIII.* 529
11. *Le Coudrier. Ent. VIII.* 533
12. *Feüillage du Peuplier. Ent. VIII.* 535
13. *Le Tilieul. Le Bouleau. Ent. VIII.* 535
14. *L' Azerolier. Ent. VIII.* 537
15. *Le Chene-verd. Ent. VIII.* 539

ORDINE

DELLE FIGURE

DEL QUARTO

TOMO.

1. Il grano turco Dial. IV. Carte. 189
2. Il Torchio ordinario. D. VI. 341
3. Il Torchio grande D. VI. 341
4. Macina da ſchiacciar le mele D. VI. 395
5. Strettojo da ſchiacciar le mele, e l'agreſto. D. VI. 395
6. Fogliame di Sorbo. D. VIII. 527
7. Il Faggio. D. VIII. 527
8. Il Carpine D. VIII. 527
9. Il Caſtagno. D. VIII. 529
10. L'Alno. Il Fraſſino. D. VIII. 529
11. Il Nocciuolo. D. VIII. 533
12. Fogliame di Pioppo. D. VIII. 535
13. Il Tiglio. La Betula. D. VIII. 535
14. L'azzeruolo. D. VIII. 537
15. Il Leccio. D. VIII. 539

LE SPECTACLE DE LA NATURE.

LE FRUITS.

PREMIER ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE CHAVALIER.

Le Chev. *AU mois de mai des figues nouvelles, & des raisins de l'an passé ! Voi-là un deſsert peu commun.*

Le Comt. *Nous ſavons, comme vous voyez, réünir le vieux, & le nouveau.*

Le

LO SPETTACOLO DELLA NATURA.

LE FRUTTA.

DIALOGO PRIMO.

IL CONTE.
LA CONTESSA.
IL CAVALIERE.

Cav. NEL mese di maggio fichi novelli, e uva dell' anno passato! Queste non sono mica frutte ordinarie.

Contes. Noi, siccome vedete, sappiamo accozzar il vecchio col nuovo.

LES FRUITS.

Le Chev. *Je crois avoir obligation des figues à la chaleur du poêle, & à l'adreſſe du jardinier : mais la conſervation des fruits de l'autonne eſt-elle auſſi ſon ouvrage ? Une autre main s'en eſt chargée.*

La Comt. *Il eſt vrai. C'eſt moi qui les prends ſous mon gouvernement, & je ſuis parvenue pluſieurs fois à faire durer la poire de ſaint-germain juſqu'en février, & la virgouleuſe juſqu'en avril.*

Le Comte. *On invente tous les jours, & on ne ſauroit trop inventer de différens moyens de cauſer des ſurpriſes agréables, en préſentant des fruits auſquels on ne s'attend pas encore, ou des fruits auſquels on ne s'attend plus. Mais le point d'où il faut partir pour avoir ſurement de beaux fruits pendant toute l'année, eſt de bien connoître le tems où chaque fruit mûrit ſur l'arbre, ou dans la ſerre ; & de régler ſur cette connoiſſance le choix des eſpéces qu'on plantera dans ſon potager.*

La Comt. *Il faut avoir de l'excellent pour toutes les ſaiſons, & ne s'accommoder du médiocre que quand l'excellent nous manque.*

Le

LE FRUTTA.

Cav. Mi figuro, che i fichi ſieno maturati, mediante il calor della ſtufa, e l'induſtria del giardiniere. Ma è forſe eſſo altresì quello, che conſerva le frutta d'autunno? Altri per certo ſe ne ha preſo l'incarico.

Conteſ. Così è. Io ſono quella, che ne ha la cura, e m'è riuſcito talvolta di far durare ſin a *febbrajo* la pera di San Germano, e la vergoloſa ſin all' aprile.

Con. Si vanno inventando ogni dì varie vie, onde operare delle aggradevoli meraviglie, col preſentar tratto tratto delle frutta, o primaticce, o ſerotine. Ma la ſtrada più certa per aver delle belle frutta per tutto il corſo dell' anno, è quella di ben conoſcere il tempo, in cui ciaſcun frutto matura ſull'albero, o nella conſerva; e, a norma di queſta cognizione, ſceglier le ſpezie, che ſi vorranno piantar nel noſtro pometo.

Conteſ. Biſogna avere delle coſe ſquiſite in ogni ſtagione, e contentarſi del mediocre ſol quando ci manca lo ſquiſito.

Les Fruits. Le Chev. *Le nombre des excellens fruits eſt borné. Je puis en prendre aiſément les noms & la ſuite ſur mes tablettes.*

Le Comte. *C'eſt ce que je vous avois promis.*

La Comt. *Commençons donc par les fruits du mois où nous ſommes.*

Fruits hatifs en mai. Le Chev. *Juſqu'ici je ne l'avois cru propre à donner que des fleurs.*

La Comt. *On vous ſervira demain une aſſiete de fraiſes.*

Le Chev. *Rouges & tendres?*

La Comt. *Très-tendres. Si vous êtes incrédule, je les ferai mûrir dès le mois d'avril. Il eſt trés-vrai qu'on en mangea ici deux jours avant votre arrivée.*

Le Chev. *Eſt-ce par le moyen du poéle qu'on gagne ces nouveautés?*

Fraiſes hâtives. Le Comt. *Point du tout. Les jeunes fraiſiers ont été apportes des bois en autonne, & tranſplantés ſur couche. On les a réchauffés au mois de février, en garniſſant de fumier de cheval tout nouveau, l'entre-deux de deux couches, ou le tour de la couche entiére. Les cloches de verre & le ſoleil ménagé à propos, ont fait le reſte.*

La

LE FRUTTA.

Cav. Il numero delle frutta preziose non è già grande: imperò posso agiatamente regiſtrarne i nomi, e l'ordine nel mio taccuino.

Con. Queſta è la promeſſa, ch' io v'avea fatta.

Frutta primaticce di maggio.

Conteſ. Principiamo dunque da quelle del meſe corrente.

Cav. Sin ad ora ho creduto, che queſto meſe produceſſe ſolo de' fiori.

Conteſ. Dimane vi ſi preſenterà un piattello di fragole.

Cav. Roſſe, e tenere?

Conteſ. Teneriſſime. Se durate fatica a crederlo, ve le farò maturare nel meſe d'aprile. Noi certamente ne abbiamo mangiato due giorni prima del voſtro arrivo.

Cav. Coteſte primizie s' ottengono forſe mediante la ſtufa?

Fragole primaticce.

Con. Non già. Le giovani piante di fragole furono portate dal boſco in tempo d'autunno, e trapiantate in un' ajuola. Nel meſe di febbrajo ſi concimarono, mettendo tra le due ajuole, o attorno di tutto il quadro, dello ſterco di cavallo bell' e nuovo. Le campane di vetro, e l'uſo opportuno del ſole, compirono l'opera.

Les Fruits.

La Comt. *Dans quinze jours au plûtard je comte vous donner des ceriſes précoces, & des fraiſes parfaites, venues en pleine terre. Ce ſont-là mes revenus: c' eſt moi qui en fais la recette tous les ans. Mais Monſieur le Comte vous dira comment tout cela ſe produit.*

Ceriſes précoces.

Le Comte. *Pour avoir des ceriſes précoces, il ne faut que mettre un ceriſier en eſpalier dans la meilleure expoſition. Pour avoir des fraiſes hâtives en pleine terre, il ne faut que prendre la précaution de tranſplanter les fraiſiers en autonne, & de les placer au pié d' un mur bien expoſé. On retranche au printems les fleurs qui paroiſſent les dernières. On fortifie & on avance conſidérablement les premières venues. Elles s' élargiſſent promtement & donnent des fruits beaucoup plus beaux. Lorſqu' il n' y a plus de fruits, on coupe le verd des fraiſiers rez-pié rez-terre, ce qui donne plus de vigueur aux racines: au lieu qu' en leur laiſſant le verd, elles s' épuiſent à l' entretien d' une multitude de trainaſſes ou de rejettons qui ſe coudent d' eux-mêmes en terre, & s' entre-affoibliſſent par le trop grand nombre*

Gouvernement des fraiſiers.

LE FRUTTA.

Conteſ. Tra quindici giorni al più diviſo di darvi delle ciliege primaticce, e delle fragole ſquiſite, nate in campagna aperta. Queſte ſono le mie entrate, io ſon quella, che ogni anno ne fa la raccolta. Il Signor Conte poi v' inſegnerà la maniera di far ciò.

Ciliege primaticce.

Con. Per avere delle ciliege primaticce baſta metter in ottima ſituazione un ciliegio a ſpalliera. Per aver delle fragole primaticce in campo aperto, baſta trapiantarle a piè d' una muraglia, che ſia ben ſituata. A primavera ſi levano via gli ultimi fiori, che ſpuntano. Così quelli che nacquero primi invigoriſcono, e creſcono notabilmente. Eſſi sbucciano toſtamente, e producono de' frutti di lunga mano più belli. Quando non vi ſono più frutti, ſi tagliano le piante delle fragole terra terra, il che ſerve ad accreſcer vigore alle radici; laddove, laſciando loro il ceſto, ſi ſtenuano a mantenere molti filari, e rampolli, i quali ſi coricano in terra da per ſe, e s' indeboliſcono l'un l'altro pel troppo nume-

Cultura delle Fragole.

Les Fruits.

bre. Un plan de fraiſiers eſt de bon ſervice trois années de ſuite. Tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveller de jeunes fraiſiers tirés des bois. L' année ſuivant on renouvelle l' autre tiers, & toûjours de même ſucceſſivement. Par cette méthode on eſt toûjours également fourni.

En juin. Framboiſes. Groſeilles.

La Comt. *Avec les fraiſes & les ceriſes hâtives viendront en juin les framboiſes & les groſeilles. Vers le milieu du mois on commence à cueillir les ceriſes communes; bien-tôt après les belles ceriſes de Montmorenci, & les guignes tant les noires que les blanches: celles-ci ſont plus eſtimées.*

En juillet. Ceriſes, &c.

Juillet eſt le mois des fruits rouges. Tous ceux que je viens de nommer, & avec ceux-là la ceriſe d' Angleterre, que ſa groſſeur & ſa douceur font rechercher, les bigarreaux, les griotes, c' eſt-à-dire les ceriſes noires, enjolivent tous les deſſerts. Les figuiers laiſſent déja échaper quelques fruits qui réjoviſſent l' entrée des repas. C' eſt vers le milieu de ce mois que ſe cueillent les avant-pêches, la petite pêche de Troyes, les prunes jaunes, (a) les perdrigons hâtifs, les premiers abricots & pluſieurs poires

(a) Ou prunes de Catalogne.

ro. Un'ajuola di fragole continua a fruttare per tre anni interi: ogni anno ſe ne diſtrugge un terzo per porvi delle piante nuove recate da'boſchi. L' anno ſeguente ſi rinnova l'altro terzo, e così ogni anno ſucceſſivamente: in tal guiſa ſe ne ha ſempre un' ugual provviſione. LE FRUTTA.

Conteſ. Oltre alle fragole, e alle ciliege primaticce, ſpunteranno nel meſe di giugno i lamponi, e l'uve ſpine. Verſo la metà del meſe ſi principia a raccogliere le ciliege ordinarie; indi a poco le belle ciliege di Momorancì; e le marchiane sì nere, come bianche, l'ultime ſono le più ſtimate. Di giugno. Lamponi. Uve ſpine.

Il luglio è il meſe delle frutta roſſe. Oltre alle predette, compajono nelle ſeconde menſe la ciliegia d' Inghilterra ricercata per la ſua grandezza, e dolcezza, le duracine, e le viſciole, cioè le ciliege nere. Di già comincia a ſpuntar qualche fico, che viene ad ornare i noſtri antipaſti. Verſo la metà di queſto meſe ſi colgono eziandío le peſche primaticce, la piccola peſca di Troja, le ſuſine gialle, [a] i perniconi primaticj, le prime albercocche, e molte pe- DiLuglio Ciliege ec.

[a] O ſuſine Catalane

LES FRUITS. *res excellentes, comme le petit muſcat* (a), *la poire de* [b] *made laine & l'aurate.*

Le Comte. *Le petit muſcat répare ſon extrême petiteſſe par l'excellence de ſon muſc: cette poire réuſſit mieux ſur un vieil arbre en plein vent & dans un terrain ſec. La poire aurate n'eſt pas encore fort commune: mais elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle eſt auſſi hâtive que le petit muſcat; qu'elle l'égale en délicateſſe; & qu'elle eſt ſept ou huit fois plus groſſe.*

La Comt. *Sur la fin de juillet, ſi bien me ſouvient, on me fait ma proviſion de groſſe mirabelle ou mirabelle perlée: c'eſt une prune pleine d'eau & fort ſucrée. Tous ces fruits adroitement mélangés forment des piramides & des édifices, où les étages & les cordons ſe diſtinguent par des couleurs brillantes. On peut même les nuancer.*

Le mois d'août ſemble moins donner que prodiguer ſes fruits. Groſſes figues, ceriſes tardives, bigarreaux, abricots, avec cela une foule de très-bonnes poires.

Le Comte. *Les premières ſont le mu-*

a Ou poire de ſept en gueule.

b Ou citron des Carmes. Poires d'été.

re ſquiſite, ſiccome la moſcadella, la pera della Maddalena, e la pera d'oro. LE FRUTTA.

Con. La moſcadella compenſa la ſomma ſua picciolezza colla ſoavità del ſuo odore: ella rieſce meglio ſur un albero vecchio in campo aperto, e in un terren ſecco. La pera d'oro è tuttavía molto rara: pur ella merita d' eſſere moltiplicata, per eſſere primaticcia, ſiccome la moſcadella, perchè la pareggia nel ſapore, e perchè è ſette o otto volte più grande. Pere di ſtate.

Conteſ. Verſo la fine di luglio, ſe ben m' arricordo, raccolgo il mirabolano groſſo, o perlato. Queſt' è una ſuſina ſugoſa, e zuccherina. Tutti queſti frutti meſcolati maeſtrevolmente formano delle piramidi, e degli edifizj, i cui ordini, e cordoni ſi diſtinguono con de' vivi colori. I predetti cordoni ſi poſſono far eziandío di colori varj.

E' ſembra, che il meſe d' agoſto verſi le ſue frutte piuttoſto, che diſpenſarle. Groſſi fichi, ciliege ſerotine, duracine, albercocche, oltre a moltiſſime pere prezioſe.

Con. Le prime di loro ſono la

LES FRUITS. *muſcat Robert* [a], *poire caſſante ; mais preſque ſans marc & d'un bon ſuc ; la poire de fuſée* (b] *qui mérite pour ſon bon goût d'être à l'abri des vents dont le moindre ſouffle la détache de l'arbre ; la blanquette à longue queue, eſtimable par ſon goût vineux, & par ſa chair tendre ; la poire ſans peau qui paſſe toûjours trop vîte : elle eſt très-fondante, & d'une eau parfumée.*

a Ou poire à la reine.

b Ou cuiſſe madame.

La Comt. *J'aime aſſez la caſſolette & le ſalviati qui donnent dans le même tems. Elles ſont propres à être miſes au ſucre, parce qu'elles ſont muſquées & ſans marc.*

Le Comte. *Les dernières de ce mois ſont le bon-chrétien d'été muſqué & la robine* [c], *toutes deux caſſantes, mais parfumées & pleines d'eau.*

c Ou royale muſquée. ou muſcat d'août ou royale d'été.

La Comt. *C'eſt ici le mois des belles prunes. Mais je me perds dans toutes ces eſpéces.*

Le Comte. *Les premières ſont la prune de Monſieur, qui eſt la même que le damas de Tour, enſuite le damas violet, & le damas rouge. Les trois meilleurs damas ſont le verd, le blanc & le maugeron qui quittent net-*

moſcata Ruberto, pera (*a*) fragile, ma quaſi ſenza feccia, e di buon ſapore: la pera madama, che per la ſua ſquiſitezza merita d'eſſer riparata da' venti, di cui ogni menomo ſoffio la ſtacca dall' albero: la bianchetta dalla coda lunga, pregevole pel ſuo ſapore di vino, e per la ſua polpa tenera: la pera ſenza pelle, che dura pochiſſimo: ella è ſfarinata, e d'un ſugo odorifero.

LE FRUTTA

(*a*) O pera della Regina.

Conteſ. A me piace la *caſſolette*, e la ſalviati, che vengono nel tempo ſteſſo. Eſſe poſſono candirſi, poichè ſono muſchiate, e ſenza feccia.

Con. L'ultime, che ſi colgono in queſto meſe ſono la buoncriſtiana della ſtate, e la reale muſchiata (*b*), amendue fragili, ma odoroſe, e ſugoſe.

(*b*) O muſchiata d'Agoſto, ovvero reale di ſtate.

Conteſ. Queſto è parimente il meſe delle ſuſine. Ma io mi confondo tra tante ſpezie.

Con. Le prime ſono la ſuſina di *Monſieur*, cioè la damaſchina di Tour, indi la damaſchina paonazza, e la damaſchina roſſa. Le tre damaſchine migliori ſono la verde, la bianca, e la *maugeron*, le quali ſi ſtaccano dal

Les Fruits. *nettement le noyau comme les précédens, & ſont de meilleur goût.*

(a) Ou prune royale. *La petite mirabelle blanche, & la rouge, la prune d'abricot, le perdrigon (a) d'Italie, le perdrigon violet, le perdrigon blanc & la prune diaprée ſe diſtinguent toutes par l'excellence de leur chair. La ſainte Catherine ne le céde en rien aux précédentes, ſur-tout lorſqu'on l'a laiſſée ſur l'eſpalier acquerir les rides & la maturité de la vieilleſſe : elle ne pourroit y pervenir en plein vent, où elle eſt trop ſujette à être battue.*

La Comt. *La reine-claude l'emporte, ce me ſemble, ſur toutes celles que vous avez nommées. Ce ſeroit une prune parfaite ſi avec cette eau ſi fine elle avoit un beau coloris.*

Moyen de colorer les fruits. Le Comte. *On mélange quelquefois ſa peau toûjours verte de quelques traits de rouge en la déchargeant des feuilles qui lui ôtent la vûe du ſoleil. Mais ce moyen qui réuſſit auſſi pour les abricots, pour les pêches, & pour les poires, doit être mis en œuvre avec réſerve. M. le Chevalier ſait-il pourquoi?*

Le Chev. *C'eſt parce qu'on feroit tort au fruit ſi on le dépouilloit d'un grand*

LE FRUTTA

dal nocciuolo, ficcome le predette, e ſono più ſaporite.

Il mirabolano picciolo bianco, e'l roſſo, l'albercocca, il pernicone (*a*) d'Italia, il paonazzo, il bianco, e lo ſcreziato, ſono tutti ſingolari per la ſquiſitezza della lor polpa. La Santacaterina non la cede punto alle precedenti, maſſime quando s'abbia laſciata aggrinzare, e maturare ſulla ſpalliera: ella non potrebbe mai maturarſi in campo aperto, dov'è troppo ſoggetta a cadere.

(*a*) O ſuſina Reale.

Conteſ. La Regina Claudia, a mio credere, ſupera tutte le prenomate. Ella ſarebbe una ſuſina perfetta, ſe, oltre alla delicatezza del ſuo ſugo, aveſſe un bel colorito.

Con. La ſua buccia, ch'è ſempre verde, può talvolta vergarſi di roſſo, con levarle le foglie, che le toglievano l'aſpetto del ſole. Pure queſto metodo, che ſi pratica eziandío colle albercocche, colle peſche, e colle pere, biſogna uſarlo con riſerva. Signor Cavaliere, ne ſapete voi la ragione?

Modo di colorare le frutta.

Cav. Perchè il frutto ne ſarebbe danneggiato, ſe gli ſi levaſſero

trop-

Les Fruits. *grand nombre de feuilles. Elles ſervent probablement à le perfectionner, mai très-certainement à le nourir.*

Le Comte. *C' eſt une épreuve faite que de la conſervation des feuilles dépend la perfection du ſuc des fruits, où la ſéve n' arrive, ſelon le ſentiment le plus commun aujourd'hui, qu' après avoir circulé dans les feuilles. Ce qui eſt bien certain c' eſt que quand un arbre ſe dépouille de ſes feuilles, le fruit au lieu d' avancer s' altère & ſe deſſéche.*

Pêches. *Le commencement d' août donne les pêches de madeleine, l' une ſurnommée la blanche, l' autre la rouge, toutes deux excellentes. L' eſpéce en eſt reconnoiſſable en ce que les feuilles en ſont beaucoup plus dentellées que celles de tous les autres pêchers. On cueille juſqu' à la fin d' août la mignonne qui eſt de deux ſortes, la petite & la groſſe. Celle-ci eſt la plus belle & la plus parfaite de toutes les pêches. C' eſt celle dont il faut planter le plus.*

La roſſane, la chevreuſe hative & la belle-garde ou gallande, avec une forme impoſante n' ont pas le mérite de la violette hâtive, la plus vineuſe

troppe foglie. Esse probabilmente servono a maturarlo, ma senza fallo a nutrirlo. LE FRUTTA.

Con. Si sa per esperienza, che dalla conservazion delle foglie dipende la perfezione del sugo delle frutte, nelle quali, secondo l' opinione moderna più comune, il succhio non giugne, se non dopo d'aver circolato per le foglie. Egli è infallibile, che quando un albero si sfronda, il frutto, in vece di maturare, si guasta, e s'appassisce.

Nel principio d'agosto si colgono le pesche della maddalena, l'una soprannomata la bianca, l'altra la rossa, amendue squisite. La loro spezie è facile da conoscersi, perchè le foglie ne sono più merlate di quelle degli altri peschi. Sin alla fine d' agosto si coglie la pesca detta la favorita, ch'è di due sorte, cioè la picciola, e la grossa. Questa è la pesca più bella, e più perfetta di tutte l'altre. Imperò bisogna piantarne più in copia. Pesche;

La pesca di Rossiglione, la villosa primaticcia, e la *belle-garde*, mal grado al lor bell'aspetto, stimansi meno della paonazza primaticcia, ch' è più vina-

Les Fruits. *ſe de toutes & qui paroît ſur la fin d'août avec le brugnon, auquel elle reſſemble.*

Le Chev. *Quelle différence met-on entre pêche, brugnon & pavi?*

Brugnon. Pavi. Le Comte. *Le brugnon a la peau lice, au lieu que la pêche & le pavi ont la peau velue ou couverte d'un petit duvet. Mais le pavi & le brugnon ſe reſſemblent en ce qu'ils ne quittent point le noyau, au lieu que la pêche le quitte, & mûrit plus parfaitement.*

En ſeptembre. Rouſſelet. La Comt. *Venons aux préſens du mois de ſeptembre. Un des plus beaux qu'il nous faſſe eſt la poire de rouſſelet, tant la petite que la groſſe.*

Le Comte. *Je crois avoir remarqué que ces deux eſpéces ne ſont réellement que la même choſe: c'eſt même goût & même fineſſe: & apparemment la différence de la groſſeur vient de la nature du ſujet ſur lequel le rouſſelet a été greffé, ou du terrain où on l'a élevé. C'eſt ſans contredit une des plus exquiſes de toutes les poires. Rien n'égale la douceur de ſa chair preſque fondante, la délicateſſe de ſon eau, & l'agrément de ſon goût parfumé. Elle vient bien par-tout,*

mais

vinata di tutte, e che compariſce ſulla fine d' agoſto, inſieme col brugnone, a cui s' aſſomiglia. Le Frutta.

Cav. Che differenza v' ha tra la peſca, il brugnone, e il *pavì*?

Con. Il brugnone ha la buccia liſcia, laddove la peſca, e il *pavì* l' hanno vellutata, o coperta di peluria. *Il pavì* però, e 'l brugnone s' aſſomigliano in queſto, che non ſi ſtaccano punto dal nocciuolo, laddove la peſca ſi ſtacca, e ſi matura meglio. Brugnone Pavì.

Conteſ. Paſſiamo ora alle frutta di ſettembre. Uno de' più bei doni, ch' eſſo ſi faccia, è la pera roſſigna sì la picciola, come la grande. Di Settembre Pera roſſigna.

Con. Parmi d' aver rilevato, che amendue queſte ſpezie ſiano realmente la ſteſſa coſa: eſſe ſono dello ſteſſo ſapore, e della ſteſſa delicatezza. La diſparità della grandezza deriva probabilmente dalla natura della pianta, ſu cui ella è ſtata inneſtata, o dal terreno, in cui s' è allevata. Ella ſenza dubbio è una delle pere più prezioſe. E' impareggiabile la dolcezza della ſua polpa quaſi sfarinata, la delicatezza del ſuo ſugo, e la ſoavità del ſuo odore. Eſſa alligna per tutto,

e maſ-

LES FRUITS.

mais particulièrement dans les terres légères. Celle qui vient à Reims eſt la plus parfaite: & celle qu' on y recueille dans les jardins & dans les cours a une fineſſe fort ſupérieure au rouſſelet qu' on recueille à la campagne.

Le Chev. *Un arbre qui étend ſes racines ſous un pavé immobile, ne jouit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluyes. Où trouve-t-il des ſucs? Il ne devroit donner que des fruits inſipides. Il n' en devroit point donner du tout.*

Le Comte. *On ne peut preſque douter qu' il ne s' élève continuellement de terre, & ſur-tout des endroits où les caves ſont ſpacieuſes & profondes, une vapeur chargée de ſels volatils. On en peut juger par les croûtes de ſalpêtre qui s' attachent aux ſoupiraux des caves & aux murs de tous les ſouterrains. Ces petits ſels, ſi propres à relever le goût des fruits, ſont chaſſés par une ſuite d' autres vapeurs: ils s' élèvent, ils nagent dans l' air où l' arbre étend une multitude de feuilles propres à les recevoir. Ces ſels tombent ſur les batimens d' où la pluye les balaye & les ramene au pié des arbres,*

e massime ne' terreni leggieri. Quella di Rems è la migliore di tutte: e quelle, che vi si colgono negli orti, e ne' cortili sono assai più delicate della rossigna che si matura in campagna aperta. LE FRUTTA.

Cav. Un albero, che stende le sue radici sotto un selciato immobile, non gode micca, siccome gli altri del benefizio della cultura, e delle piogge. Dove mai trova egli de' sughi? E' produrrà solo delle frutte scipite, anzi non produrrà nulla.

Con. Egli è quasi certo, che s'alza continuamente dalla terra, e massime da' luoghi, in cui vi sono delle cantine spaziose, e profonde, un vapore pregno di sali volatili. Ciò può agevolmente dedursi dalle croste di salnitro, che s'attaccano agli spiraglj delle cantine, e a' muri di tutti i sotterranei. Cotesti sali, cotanto acconcj ad accrescere il gusto delle frutte, sono sospinti da altri vapori, che li seguono: s' alzano, e galleggiano nell' aria, dove l'albero stende molte foglie atte a riceverli. Indi cadono su gli edifizj, d'onde sono portati via dalla pioggia, e condotti a piè degli alberi,

Les Fruits.

bres, en s'y insinuant par les séparations des pavés à l'aide de mille canaux que les vers y pratiquent pour venir respirer l'air & la fraîcheur.

Le rousselet est accompagné ou suivi de prés par trois pêches qui se disputent entr' elles pour la beauté & pour la bonté : la première est l' admirable : la seconde est la royale qui diffère de la précédente par une petite tumeur qui en allonge l' extrémité : la troisième est la pourpre ou chevreuse tardive qui ressemble à la chevreuse hâtive pour la figure, mais elle n' est pas coutonneuse comme l' autre. Son rouge est plus foncè, ce qui lui fait donner le nom de pourpre.

La Comt. *Ce n' est pas une de ses moindres qualités d' être tardive. Elle brille presque seule sur la fin de septembre.*

Le Comte. *Si elle est accompagnée, elle tire avantage de la comparaison qu' on en fait avec d'autres qui mûrissent difficilement, comme le pavi-madeleine* (a), *la nivette, la blanche d' andilli, l' admirable jaune, la violette* (b) *tardive & le pavi de pompone* (c). *Le mois de*

a Ainsi appellé, parce que ses feuilles sont d'entelées comme celles de la pêche madeleine.

b Ou pêche marbrée.

c Ou pavi monstrueux.

beri, introducendoviſi tra una ſelce, e l' altra, mediante molti canali fatti da' vermi per venir a prender l' aria, e il freſco.

La roſſigna è accompagnata, o ſeguita ſubito, da tre altre peſche, che gareggiano tra di loro per la bellezza, e per la bontà. La prima è l' *ammirabile*. La ſeconda *la reale*, ch' è diverſa dalla predetta per un tumoretto, che la rende più lunga; la terza è la porpora, o la villoſa ſerotina, la qual è ſimile nella figura alla villoſa primaticcia, ma è meno peloſa dell' altra. Il ſuo roſſo è più vivo, e perciò le fu dato il nome di porpora.

Conteſ. L'eſſer ella tardiva è uno de' ſuoi pregj più belli. Poichè compariſce quaſi ſola ſulla fin del ſettembre.

Con. Che s' ella è accompagnata, prende maggior riſalto, qualor ſi paragona coll' altre, le quali malagevolmente maturano, tali ſono eſempigrazia la *pavì* Maddalena, (*a*) *la nivette*, la *bianca* d' andilli, l' ammirabile gialla, la paonazza (*b*) ſerotina, e il *pavì* di *pompone* (*c*). Nel meſe di

(*a*) Così chiamata a cagione delle ſue foglie addentellate ſiccome quelle della peſca detta Maddalena.

(*b*) O peſca ſcreziata.

(*c*) O *pavì* moſtruoſo.

Les Fruits.

de ſeptembre mûrit encore quelques prunes eſtimables, ſurtout la prune de vacances. [a)

[a] Ou prune violette tardive ou damas de ſeptembre. Pommes.

La Comt. *Quand les pêches manquent, on les remplace quelquefois par un panier de pommes de calville rouge. Le calville blanc à côte a le goût encore plus relevé & ſe conſerve juſqu' à Pâques.*

La Comt. *Les bonnes pêches de ſeptembre décréditent preſque toutes les poires de cette ſaiſon. Cependant l'épine d'été, non plus que le rouſſelet, ne craint point de paroître à côté de la pêche royale ou de l'admirable.*

[*] Ou l'inconnue chêneau.

Le Comte. *La fondante de breſſe* [*] *qui porte mal-à-propos le nom de fondante, puiſqu' elle n' eſt pas, & le beuré d'Angleterre rempliſſent le mieux qu' elles peuvent, avec quelques raiſins, le vuide qui ſe trouve entre les pêches & le beurè.*

La Comt. *M. le Chevalier peut mettre parmi ſes remarques que c'eſt durant les premiers jours de ſeptembre qu' on colore les fruits par un' artifice dont la pratique eſt aiſée. Quand on veut relever le fonds peu animé de la poire de S. Germain,*

de

di ſettembre maturano tuttavía delle ſuſine pregevoli, e maſſime quella, che diceſi di vacanze (*a*).

LE FRUTTA.

«O ſuſina paonazza ſerotina, ovvero damaſchina di ſettembre.

Conteſ. Quando mancano le peſche, talvolta vi ſi ſoſtituiſce un paniere di mele *di calville* roſſe. La *calville* in parte bianca è ancora di miglior guſto, e ſi conſerva ſin a *Paſqua*.

Le buone peſche di ſettembre ſereditano quaſi tutte le pere di queſta ſtagione. Pure la pera ſpina della ſtate, ſiccome ancora la roſſigna poſſono francamente ſtar a ru per tu colla peſca reale, o coll' ammirabile.

Con. La sfarinata di *breſſe*, che impropriamente ſi chiama sfarinata, poichè *non lo* è, e la butirra d' Inghilterra, inſieme con alcune uve, riempiono il meglio, che poſſono, il voto, che v' ha tra le peſche, e la butirra noſtrale.

Conteſ. Il Sig. Cavaliere può eziandío notare tra le ſue oſſervazioni, che a' primi di ſettembre ſi coloriſcono le frutta con un artifizio agevoliſſimo da praticarſi. Quando ſi vuole ravvivare il colore dilavato della pera di S. Germano

Les Fruits. Artifice pour colorer les poires d'hyver.

de la royale d'hyver, & ſur-tout du bon chrétien, on écarte les feuilles qui leur dérobent le ſoleil, & l'on mouille le fruit en y faiſant paſſer par petits traits d'un bout à l'autre, un pinceau trempé dans de l'eau fraîche. Le ſoleil recuit cette eau & la convertit, je ne ſai comment, en un vermillon plein de vivacité.

Octobre. Le Comte. *Le mois d'octobre, lorſque l'année eſt favorable, acheve de cuire les ſecondes figues, plus petites à la vérité, mais plus fines encore que les primières : & peut-être ſont-elles, avec les melons, ce que l'année a de plus parfait.*

Poires d'autonne. *Parmi les poires dont la récolte eſt fort grande en ce mois, je voudrois me borner à la culture de cinq ou ſix qui ſont fondantes & délicieuſes. La première eſt le beuré qu'on diſtingue peut-être ſans raiſon en beuré gris, beuré rouge, verd, doré. Ces différences proviennent apparemment de la nature de la tige ou du grain de terre. Les autres ſont la vertelongue, [a) la vertelongue ſuiſſe, (b] la bergamotte d'autonne, la bergamotte ſuiſſe, le do-*

a Ou mouille bouche d'autonne.

b Ou mouille bouche panachée.

Le Frutta.

della reale vernereccia, e maſſime della buoncriſtiana, ſi levano le foglie, che impedivano loro l'aſpetto del ſole, e ſi bagna il frutto, formandovi da un capo all' altro delle linee con un pennello inzuppato nell' acqua freſca. Il Sole cuoce di nuovo queſt' acqua, e, non ſo come, la cangia in un vermiglio *belliſſimo*.

Arte per colorar le pere del verno.

Con. Quando l'anno è propizio, nel meſe di ottobre finiſcono di maturare i ſecondi fichi, realmente più piccioli, ma via più dilicati de' primi; eſſi uniti a' melloni ſono forſe le migliori frutta dell'anno.

Ottobre.

Tra tutte le pere, che in queſto meſe ſono copioſe, io mi contenterei di coltivarne ſolamente cinque, o ſei ſpezie, che ſono sfarinate, e ſquiſite. La prima è la butirra, che forſe ſenza ragione ſi divide in butirra grigia, roſſa, verde, e dorata. Coteſte diverſità probabilmente derivano dalla natura della pianta, o dalla qualità della terra. L'altre ſono la verde lunga, la verde lunga ſvizzera, la bergamotta d'autunno, la bergamotta ſvizzera, la

Pere d' Autunno.

LES FRUITS. *doyenné ou poire de S. Michel, & le bési de la motte. Celle-ci n'est bonne qu'en plein vent.*

Le Comt. *Tous ces fruits, & particulièrement la bergamotte d'automne sont très-bons: mais c'est un malheur pour eux d'être servis auprès du beuré.*

Raisins. Le Comte. *On cueille dès la fin d'août des raisins déja mûrs, comme le chasselas qui est d'une douceur parfaite, le cioutat * aussi bon que le précedent, & dont la feuille est reconnoissable en ce qu'elle est découpée comme celle du persil; les raisins de Corinthe tant blanc que violet, espéces de petits raisins sans pepin, dont les grains sont menus & fort serrés. On cueille aussi en septembre les muscats de trois especes, le blanc, le violet & le rouge, beaux & excellens raisins quand ils mûrissent suffisamment. C'est cependant en octobre que ces raisins sont communement dans leur grande perfection, aussi-bien que les gennetins, les malvoisies & le muscat long ou passe-musqué, qui ne réussit que dans les terres fort chaudes, & dans une année favorable. Pour aider*

* Ou raisin d'Autriche.

decana o la pera di S. Michiele, e quella della *Mothe*. Queſta rieſce ſolo in campagna aperta. LE FRUTTA.

Conte. Tutte queſte frutte, e ſpezialmente la bergamotta d'autunno ſono prezioſe. Ma, per loro ſventura, eſſe ſono accompagnate dalla butirra.

Con. Dopo la fine d'agoſto ſi raccolgono dell'uve di già mature, ſiccome la *chaſſelas*, ch'è dolciſſima, l'uva d'Auſtria, buona quanto la predetta, e le cui foglie ſi ravviſano di leggieri per eſſere fraſtagliate, ſiccome quelle del prezzemolo: l'uve di Corinto sì la bianca, come la paonazza, che ſono ſenza acini, e i cui granelli ſono minuti, e fitti. Si raccolgono ancora nel meſe di ſettembre tre ſpezie d'uva moſcadella, la bianca, la paonazza, e la roſſa; queſte ſono uve belle, e prezioſe, quando ſon ben mature. Pure tutte queſte uve giungono a perfetta maturità nel meſe d'ottobre; ſiccome ancora l'uve d'Orleans, le malvagíe, la moſcadella lunga, o lo zibibbo, il quale rieſce ſolamente nelle terre aſſai calde, e negli anni propizj. Per L'UVE.

Les Fruits.

Manière de perfectionner le muſcat.

aider la maturité de ces raiſins dans les lieux où ils ne ſont pas pouſsés par un ſoleil aſſez vif, dès que les grains en ſont auſſi gros que des pois, on prend ſoin de les éclaircir avec de cizeaux, & de ſupprimer pluſieurs grains pour nourir les autres. Les raiſins entaſsés ſont les plus mauvais, ſoit pour la table, ſoit pour faire le vin.

On peut auſſi décharger les raiſins muſcats, & tous les raiſins blancs, de quelques-unes de leurs feuilles, & les arroſer par-deſſus pendant la chaleur du ſoleil. Cette mouillure les attendrit & leur procure une couleur d'ambre qui réjouit la vûe.

Le Chev. *Il y a des curieux qui font paſſer de bonne-heure les jeunes raiſins, & d'autres fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre où les fruits ſe façonnent au ſoleil, & ſe conſervent long-tems ſans inſultes. Mais je croi qu'il y a des manières plus ſimples pour la conſervation des raiſins.*

La Comt. *J'en connois deux dont je me trouve très-bien. L'une eſt de faire couper de longues branches qui ſou-*

farle maturare ne' luoghi ,dove non ſono ben battute dal ſole, allora quando i granelli ſono pervenuti alla groſſezza d' un piſello , ſi diradano colle ceſoje , e ſe ne levano via molti grani , per meglio nutrire gli altri. Le uve troppo fitte ſono le peggiori di tutte sì per mangiare , come per far il vino.

LE FRUTTA. Modo di perfezionare la moſcadella.

Si può ancora , all' uve moſcadelle , e a tutte l' uve bianche , levar via alcune foglie , e bagnarle per di ſopra, mentre il ſole le ſcalda . Mediante queſto innaffiamento , s' ammorbidiſcono, e contraggono un belliſſimo color d'ambra.

Cav. Vi ſono de' dilettanti , che fanno a buon' ora paſſare l' uve , e degli altri frutti tuttavía teneri, in caraffe di vetro, in cui ſi maturano al ſole , e ſi conſervano lungo tempo . Io però credo , che per conſervar l' uve vi ſieno delle maniere più ſemplici.

Conteſ. Io ne ſo due , che mi rieſcono mirabilmente . L' una è di tagliare de' rami lunghi , ſu

Les Fruits.

Manière de conſerver longtems le raiſin.

ſoutienent pluſieurs raiſins, & de faire attacher ces branches ſur des cerceaux qu' on ſuſpend dans un endroit où l' air ne ſe renouvelle point: le plus ſûr eſt de les ſuſpendre dans des caiſſes ou dans des tonneaux ſecs, afin que quand on ouvre une de ces caiſſes, l' air ne gâte pas le reſte du fruit dont on n' a pas beſoin.

Un autre monyen plus ſûr encore, quoiqu' un peu plus embaraſſant, eſt de laiſſer les raiſins ſur l' eſpalier, & de les y tenir durant tout l' hyver envelopés de deux petits ſacs, l' un de papier, & l' autre de toile cirée. C' eſt une légère dépenſe & qui ſert pluſieurs années de ſuite. On lie un peu étroitement le haut du ſac de toile cirée. Apparemment que le raiſin tire encore quelque nouriture de ſa tige, ou ne laiſſe pas évaporer beaucoup de ſes ſucs. Mais il ſe trouve garanti ſous cette couverture des inſultes de la pluye, de la grêle, des oiſeaux, des rats & des gelées ordinaires. Si le froid devient fort, on y préſente un paillaſſon, & l' on eſt preſque ſûr d' avoir de très-beaux muſcats ou autres raiſins juſqu' après Pâques.

En Novembre.

Le Comte. *En novembre tous les fru-*

cui vi ſieno parecchj grappoli, e di farli appiccare ſu de' cerchj, che s' attaccano in luogo, dove l' aria non abbia moto. Il partito più ſicuro è di metterli in caſſe, o botti aſciutte, acciocchè, nell'aprir queſte caſſe, l'aria non guaſti l' uva, che vi ſi laſcia. LE FRUTTA. Modo di conſervar a lungo l' uva.

L' altro metodo più ſicuro, come che un po' più difficile, è di laſciar l' uve ſul tralcio, tenendole tutto il verno involte in due ſacchetti, l' uno di carta, e l'altro di tela incerata. La ſpeſa non è grande, e ſerve per molti anni. Si lega un po' ſtretta la bocca del ſacco di tela incerata. Il grappolo naturalmente attrae tuttavía qualche alimento dal tralcio, oppure non iſvapora gran quantità del ſuo ſugo. Egli però ſotto di queſto invoglio è difeſo dagli inſulti della pioggia, della grandine, degli uccelli, de'topi, e de'ghiaccj ordinarj. Se'l freddo divien acuto, vi ſi mette un pagliareccio, e s' ha quaſi certezza d' aver dell' uva moſcadella belliſſima, o d' altra ſorta, ſin dopo Paſqua.

Con. Nel meſe di novembre non ſi Di Novembre.

Les Fruits. *fruits à noyau ſont diſparus : mais la ſerre alors regorge d' autres fruits qui ſe préparent & ſe façonnent peu à peu, les uns plûtôt, les autres plûtard.*

La Comt. *Ils ſemblent d' intelligence entr' eux, & on croiroit qu' ils ſe donnent le mot pour nous ſervir tour à tour.*

Le Comte. *Le meſſire-jean, quoique pierreux, eſt d' un goût exquis. La poire de vigne *, quoique promte à mollir, eſt fondante & d' un goût relevé. La dauphine ou lanſac, le ſucré vert, la marquiſe, la poire de petitoin ou merveille d' hyver, ſont toutes fondantes & de forte bonne eau. Ce qu' eſt le beuré en Octobre, la craſane l' eſt en novembre : elle tient par tout le premier rang.*

* Ou de damoiſelle ou griſe-brune.

En decembre. Poires d' hyver. *La poire de S. Germain qui de toutes les eſpéces fondantes a ſeule le privilége de ne point mollir, prétend faire les honneurs de la table en décembre.*

La Comt. *La virgouleuſe qui joint la beauté à un goût parfait, ſe croit plus propre à orner les deſſerts. L' ambrette, l' épine d' hyver & l' échaſſerie ont auſſi leurs partiſans. Elles ne paroiſſent guere enſemble avec*

les

veggono più frutte da nocciuolo. Ma la conſerva ne dà allora dell'altre, che ſi diſpongono, e maturano a poco a poco, altre prima, altre poi. LE FRUTTA.

Conteſ. Sembra, ch' eſſe s' intendano inſieme, e ſi direbbe, che s' accordaſſero per ſervirci di mano in mano.

Con. La *meſſire Jean*, quantunque petroſa, è di ſquiſito ſapore. La pera di vigna, avvegnachè ſi guaſti preſto, è ſfarinata, e di buon guſto. La delfina, o ſia Lanſac, la zuccherina verde, la marcheſa, e quella, che ſi chiama la maraviglia del verno, ſono tutte ſfarinate, e d' ottimo ſapore. La *Craſane* nel novembre, è come appunto la butirra nell' ottobre. Ell' ha per tutto il primo poſto.

Tra tutte le pere ſfarinate quella di S. Germano è l' unica, che abbia il privilegio di non guaſtarſi eſſa adorna le menſe nel meſe di decembre. Di Decembre. Pere di verno.

Conteſ. La vergoloſa, ch' è bella, e ſquiſita, è il miglior ornamento delle noſtre tavole. L' ambretta, la ſpina di verno, e l'*echaſſerie* hanno parimente i lor partigiani. Quandunque eſſe compajono in compagnía

Les Fruits. *les précédentes ſans qu' il ſurvienne quelques débats pour le rang. La querelle finit, d' ordinaire par les goûter l' une aprés l' autre, & par rendre juſtice à toutes.*

Le Comte. *Ces trois dernières, non plus que la louiſe-bonne, ne réuſſiſſent parfaitement qu' en plein vent, ſur de vieux arbres & dans des terres ſéches. Elles ſont ſans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-ſec dure pluſieurs mois : il eſt excellent cuit.*

En janvier. *La dernière poire fondante & celle qui fait les délices de janvier & de février eſt la poire de colmart.*

La Comt. *Le franc-réal, la double fleur, le cadillac, la poire de livre peuvent orner les deſſerts aſſez long-tems, & enſuite ſe manger cuites.*

Le Comte. *Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux, & y dévelope des ſels très-fins & très-ſavoureux qu' on n' éprouveroit pas dans le fruit crud.*

En février. *N' oublions pas ici la royale d' hyver qui ne mûrit communément qu' en février, & qui eſt excellente quand on la cueille ſur un vieil arbre en plein vent.*

delle predette, insorge tosto qualche disputa intorno al primato. Ella comunemente si termina coll' assaggiarle tutte di mano in mano, e col far a tutte ragione. Le Frutta.

Con. Queste tre ultime, siccome ancora la *luisa buona*, non maturano bene, se non in campo aperto sopra alberi vecchj, e in terreni secchi. Esse sono scipite ne' luoghi freddi, e umidi. La *martin sec* dura più mesi; ella è ottima cotta.

L'ultima pera sfarinata, e preziosa ne' mesi di gennajo, e di febbrajo, è quella di *Colmart.* Di Gennajo.

Contes. La francareale, la *double fleur*, la carovella, e la pera di libbra, possono lungo tempo abbellire le nostre mense, e poscia mangiarsi cotte.

Con. Il fuoco s' insinua ne' granelli più petrosi, e vi sviluppa de' sali sottilissimi, e saporitissimi, che non si sentirebbono nel frutto crudo.

Ma non lasciamo da parte la reale di verno, la quale ordinariamente matura sol di febbrajo, e ch' è squisita, se si coglie da un albero in campo Di Febbrajo.

aper-

Les Fruits. *vent. C'eſt une richeſſe dans un tems où toutes les eſpéces parfaites commencent à nous manquer. Mais le bon-chrétien par ſa beauté & par l'excellence de ſon eau ſucrée eſt la reſſource de tout l'hyver. Le bon-chrétien d'Auſch, & celui de Touraine ont une fineſſe de grain qui approche du fondant.*

La Comt. *Quand le bon-chrétien eſt trop caſſant & d'un grain groſſier, on en fait des compôtes d'un goût parfait.*

En mars & avril. *Les mois de mars & d'avril n'ont point d'autre fonds que cette poire, & les plus belles eſpéces de pommes qui ſe mettent en œuvre juſqu'aprés Pâques, comme le calville, la reinette d'Angleterre ou pomme d'or, le fenouillet gris & le fenouillet rouge *. La petite pomme d'api réjouit au moins les yeux par la vivacité de ſes couleurs, & quelquefois le goût par un ſuc très-délicat.*

* Ou pomme de bardin.

A meſure que nous avancons dans l'hyver, le nombre des bons fruits commence conſidérablement à diminuer : les libéralités de la nature, & les précautions du jardinier, ſont en

fin

LE FRUTTA.

aperto. Ella è un teſoro in una ſtagione, in cui ceſſano tutte le ſpezie più perfette. Pure la buoncriſtiana per la ſua bontà, e per la delicatezza del ſuo ſugo zuccherino, è la delizia di tutto il verno. La buoncriſtiana d' Auſch, e quella di Turrena hanno una polpa sì dilicata, che quaſi ſi sfarina.

Conteſ. Se la buoncriſtiana è troppo fragile, e d' un grano troppo groſſo, ſe ne fanno dell'ottime compoſte.

Di Marzo, e d'Aprile.

Ne' meſi di marzo, e d' aprile non vi ſon altre frutte, che queſta pera, e le mele più belle, di cui ſi fa uſo ſin dopo Paſqua, ſiccome la *calville*, la reginetta d' Inghilterra, o ſia mela d'oro, la *fenouillet* bigia, e la *fenouillet* roſſa. La mela appiuola ravviva almeno l'occhio colla vivacità de' ſuoi colori, e talvolta il guſto, mediante il ſuo ſapore dilicatiſſimo.

Quanto più ci avanziamo nel verno, tanto più va ſcemando il numero de' buoni frutti. Le liberalità della natura, e le diligenze del giardiniero ſono alla perfine

Les Fruits. *fin épuiſées. Mais lorſque nous vous paroiſſons pauvres & dénués de tout, on ouvre une nouvelle ſerre que la mere de famille a priſe ſous ſa direction. Elle fait reparoître ſur la table la plûpart des fruits que nous venons de nommer: elle fait revivre, en quelque ſorte, les faveurs de toutes les ſaiſons.*

Fruits confits. *De ces fruits, les uns ſont confits, les autres ſont conſervés dans des liqueurs, d'autres ſont promptement ſéchés.*

Quand le poids du ſucre égale celui du fruit qu'on y fait cuire, la confiture eſt plus de garde. Quand le poids du ſucre n'égale que la moitié ou moins du poids du fruit, alors le fruit conſerve mieux ſon goût naturel, mais il dure moins longtems. On en prévient la corruption par une petite couche de ſucre qui ſe durcit comme du criſtal à l'entrée des vaſes où l'on conſerve les confitures. Au lieu de ſucre on peut n'y mettre qu'une couche de paſſée de groſeille rouge. Il arrive ſouvent que la cuiſſon dégage, je ne ſai comment, le ſucre naturel des fruits, & y faſſe trouver un parfum que la maturité même n'y avoit point mis.

Le

fine esauste. Ma allora quando vi sembriamo poveri, e sprovveduti di tutto, s'apre una nuova conserva, di cui la madre di famiglia s' ha preso l' incarico: Essa ne mette di nuovo in tavola quasi tutte le frutta predette: essa, per così dire, ravviva i *doni di tutte le* stagioni. LE FRUTTA.

Alcune di queste frutte sono candite, altre conservate in liquori, ed altre maestrevolmente seccate. Frutte candit

Quando il peso del zucchero equivale a quello del frutto, che vi si cuoce, la confezione è più durevole. Se 'l peso del zucchero è solo per metà, o minore del peso del frutto, allora questo conserva meglio il suo gusto naturale, ma dura meno. Si preserva *dalla* corruzione con un suolo di zucchero, che s' indura come un cristallo sull' orifizio del vaso, in cui si conservano i canditi. In vece di zucchero basta mettervi del sugo d' uva spina appassita. Spesso accade, che la concozione sviluppa, non so come, il zucchero naturale *delle* frutte, e vi desta un odore, ch' esse nemmeno averebbero contratto, maturandosi perfettamente.

Cav.

Les Fruits.

Le Chev. *On l'éprouve bien dans les marmelades d'abricots & de mirabelles.*

La Comt. *Plusieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-sucre, conservent très-long-tems leur excellent goût dans l'eau-de-vie.*

Fruits secs.

Il n'y a presque point de fruit, dont on ne prolonge l'usage en le séchant ou au four sur des claies, ou au soleil sur des ardoises. Cette seconde façon vaut beaucoup mieux. On peut, quand ces fruits n'ont plus d'humidité, les poudrer légèrement de sucre & les garder au sec dans des boettes. Certains damas noirs se conservent, avec la fleur & l'azur dont ils étoient colorés sur l'arbre. Les brugnoles les prunes de Tours, les cerises de Montmorenci, les rousselets de Reims se séchent proprement sans miel, ni sucre, ni aucun jus. La chair en est plus saine que celle des confitures, & se garde plus long-tems. C'est ainsi que la plûpart des beaux fruits se remontrent sous des formes différentes, & souvent avec leur saveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien.*

* Grosses prunes de Provence.

Le

Cav. Queſto ben ſi vede nelle albercocche, e ne' mirabolani canditi. LE FRUTTA.

Conteſ. Molte belle frutte, e maſſime l'albercocca, la peſca, e la regina claudia, dopo d' eſſere ſtate cotte a mezo zucchero, conſervano molto a lungo il lor prezioſo ſapore, mettendole nell' acquavite.

Quaſi tutte le frutte ſi mantengono, ſeccandole, o in forno ſu de' cannaj, o al ſole ſu tetti. Queſt' ultimo metodo è il migliore. *Quando* i frutti hanno perduta la loro umidità, ſi può leggermente inzuccherarli, e ſalvarli nelle ſcatole in luoghi aſciutti. Vi ſono alcune ſuſine nere, che ſi conſervano col fiore, e coll' azzurro lor naturale. Le ſuſine di Brignoli, e di Turs, le ciliege di Momorancì, e le roſſigne di Rems, ſi ſeccano ottimamente ſenza nè mele, nè zucchero, nè altro ſugo. La loro polpa è più ſana, che non ſono i canditi, e ſi conſerva più lungamente. In queſto modo quaſi tutti i bei frutti ſi fanno veder di nuovo ſotto forme diverſe, e ſpeſſo col lor ſapore ſemplice, e naturale, ancora quando la terra non produce più nulla. Frutte Secche.

Con-

LES FRUITS.

Le Comte. *Ces fruits admirables qui détachés de l'arbre n'avoient que quelques jours de vie, acquiérent par cette demi-cuiſſon une conſiſtence qui les rend propres pour le tranſport. Ils paſſent alors d'une province à l'autre.*

La Comt. *Ne bornons point là l'éloge des fruits ſecs. Ils traverſent les mers. On les préſente devant les rois. Ils vont faire connoître juſqu'au bout du monde l'excellence de la terre qui les a produits.*

Con. Coteſte mirabili frutte, che ſpiccate dall' albero dovevano poco durare, con queſta concozione contraggono una conſiſtenza, che ſi traſportano quà, e là. Eſſe paſſano allora da una Provincia all' altra. LE FRUTTA.

Conteſ. Quà non ſi ferma l' elogio *delle frutta ſecche*. Eſſe paſſano i mari: Si preſentano a' Re; e danno notizia ſin agli ultimi confini del mondo della qualità del ter*reno*, che le produſſe.

LES LEGUMES.

SECOND ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. *VOus me ferez plaiſir, mon cher Chevalier, de me laiſſer prendre copie de ce que vous avez mis au net ſur le choix des fruits auxquels il faut s'en tenir pour faire un bon potager. J'ai bien des réformes à faire dans le mien. Mon prédéceſſeur y a mis bien de l'inutile, & parmi le bon il n'y a ni régle, ni ſucceſſion. Tout le bon y vient à la fois : enſuite je me trouve dépourvû de tout. Ce que vous m'avez montré eſt un moyen ſûr de tirer de la terre ce qu'elle peut donner de mieux. J'y retrouve cet ordre ſi important que M. le Comte a vû obſerver par tout dans ces beaux potagers, qui depuis la dernière paix ont été ſi fort du gout des ſeigneurs intelligens. C'eſt la méthode dont*

nous

I LEGUMI

DIALOGO SECONDO.

IL PRIORE.

IL CAVALIERE.

Prio. CAvaliere mio caro, mi farete favore di laſciarmi traſcrivere quanto voi ripuliſte intorno alla ſcelta de' frutti, che deve farſi per formar un buon orto. Ho da fare molte riforme nel mio. Il mio predeceſſore v' ha poſte molte coſe inutili, e, tra le buone, non v' ha nè regola, nè ordine. Tutto il buono vi naſce in una volta; poſcia mi trovo ſfornito di tutto. Il modo da voi moſtratomi è ſicuro per ricavar dalla terra il meglio, ch' eſſa può produrre. Vi ravviſo quell' ordine tanto importante oſſervato dal Sign. Conte in tutti i begli orti, a cui tanto s'applicarono i Signori intendenti dopo dell' ultima pace. Queſt' è il metodo, di

cui

LES LEGUMES.

nous ſommes redevables à Louis XIV.

Le Chev. *N'eſt-ce pas plûtôt à M. de la Quintinye?*

De Pr. *Quand un particulier fait du bien à un bon ouvrier, il paye ſon talent. Mais quand un Roi careſſe un beau génie, on peut dire qu'il le forme. Il le développe, & il lui fait faire d'heureux efforts qui ſervent enſuite aux autres de modèle & de règles. Les grande ſuccès de M. de la Quintinye ſont moins dûs à ſon propre génie qu'au déſir paſſionné qu'il avoit de plaire à un Monarque plein de goût & au meilleur de tous les maîtres. Ce déſir lui a fait trouver l'art du jardinage que ni lui ni perſonne ne connoiſſoit auparavant: ainſi ce prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux même dont la mémoire nous eſt chère par le ſoin qu'ils ont pris en faiſant quelques expéditions dans les païs étrangers, de nous en rapporter de nouvelles eſpéces de fruits.*

Le Chev. *Connoiſſons-nous beaucoup de fruits qui nous aient été procurés de cette façon?*

Le Pr. *Vous avez pû voir dans Vir-*

cui noi ſiam debitori a Luigi XIV. I LEGUMI

Cav. E' perchè non piuttoſto al Sig. della *Quintinie?*

Prio. Quando un privato benefica un valente artefice, eſſo ne paga il talento. Ma, quando un Re accarezza qualche bravo ſpirito, ſi può dire, ch' e' lo fa tale. Eſſo lo riſchiara, e gli fa fare de' tentativi felici, che ſervono poſcia agli altri di modello, e di regola. Le grandi ſcoperte del Sign. della *Quintinie* non nacquero tanto dal lui talento, quanto dalla ſtrema voglia, che aveva d'incontrar il genio d'un Monarca pien di buon guſto, e intendente più di tutti i Maeſtri. Queſta voglia gli fece inventar la cultura degli orti, ignota per l'avanti a lui, e a chi che ſia: così queſto Principe arricchì coteſt' arte, meglio eziandío, che non fecer coloro, la cui memoria ci è grata, perchè, guerreggiando ne' paeſi ſtranieri, ſi ſono preſa la briga di portarci de' nuovi frutti.

Cav. Son forſe troppi i frutti, che ci furono recati in queſta maniera?

Prio. Voi avrete di già letto in

LES LEGUMES

Virg. Georg. 2. Plin. hiſt. nat. lib. 12. & ſeq.

Virgile & ailleurs, que les expéditions des Grecs en Perſe, en Arménie & en Médie, ont procuré à l'Europe le citronier, l'abricotier & le pêcher. Les guerres des Romains ſous Lucullus dans le Pont; ont donné lieu à raporter de Céraſonte à Rome le ceriſier qu'on n'y connoiſſoit pas. Les Princes croiſés nous raportèrent de leurs voyages d'outremer dans les XII. *& de ſainte-Catherine, avec pluſieurs ſortes de raiſins. Mais Louis XIV. en formant par ſes bienfaits M. le Nôtre & M. de la Quintinye, a donné des maîtres de jardinage à toute la France; ou plutôt les jardins & le potager de Verſailles ſont devenus l'école de l'Europe entière.*

Plin. hiſt. nat. lib. 15. ſect. 30. Hard.

XIII. ſiècles les prunes de damas

L'art du jardinage, en ménageant à propos le travail & les productions de la nature, nous a donné, comme vous le voyez à préſent, une guirlande de beaux fruits auſſi longue que l'année. Il nous en vient encore une autre qui pour n'être pas relevée par des couleurs auſſi brillantes, ne laiſſe pas de plaire par une extrême variété, & par une ſuite de plantes toujours nouvelles & toujours utiles.

Je

Virgilio, e in altri, che le guerre de' Greci nella Perſia, nell' Armenia, e nella Media procacciarono all'Europa i limoni, gli albercocchi, e i peſchi. Coll' occaſione delle guerre de' Romani nel Ponto ſotto Lucullo, ſi traſportò da Ceraſonte a Roma il ciliegio, che ſin allora non era noto. I Principi crociati ne' loro viaggj d' oltre mare ne' ſecoli XII, e XIII, ci recarono i ſuſini di Damaſco, e di Santa Caterina, oltre a molte ſorte d'uve. Ma Luigi XIV., iſtruendo co' ſuoi benefizj il Sig. le *Notre*, e il Sig. della *Quintinie*, ha provveduta di maeſtri, nell' agricoltura, tutta la Francia: anzi i giardini, e l' orto di Verſaglies ſon divenuti la ſcuola di tutta l' Europa.

I

LEGUMI. *Virg. Georg.* 2. *Plin. hiſt. nat. lib.* 12. *& ſeq.*

Plin. hiſt. nat. lib. 15. *ſect.* 30. *Hardui.*

Coteſta arte, uſando a tempo il lavoro, e le produzioni della natura, ci ha ſomminiſtrato, ſiccome vedete, una bella ghirlanda di frutte, che dura per tutto l' anno. Ne abbiamo altresì un' altra, la quale, come che non ſia adorna di colori sì vivi, non ceſſa però d' eſſer *bella*, mercè la ſomma ſua varietà, e mediante una ſucceſſione di piante ſempre nuove, e ſempre utili.

Les Legumes

Je parle des légumes qui ne commençoient à donner autrefois que vers le mois de mai, & finiſſoient aux premiers froids. Aujourd' hui le ſage gouvernement du jardinier en fait durer l'uſage autant que l' année même, & les fait croître à ſouhait malgré les feux qui deſſéchent la terre, & malgrè la gelée qui l' engourdit.

Le Chev. *Cette autre partie du jardinage eſt-elle difficile?*

Culture des legumes.

Façons ordinaires.

Le Pr. *La réuſſite en dépend de pluſieurs menues opérations qui s'apprennent très-promtement par l' uſage. Ce ſeroit perdre tems que de vous en donner des règles. Vous comprenez aſſez ce que c' eſt que labourer, fouiller, bècher & ameublir la terre. Il ne vous faut plus de dictionnaire pour entendre ce que c' eſt qu' alligner des planches de légumes, mettre une planche en ados ou en pente, ſerfoüir ou béquiller la terre avec un fer à deux dents, ſoit pour ôter les herbes qui appauvriſſent les légumes, ſoit pour ouvrir des paſſages à l' eau des pluyes & des arroſemens. Perſonne n' ignore ce que c' eſt que couvrir de cloches les fraiſes, les melons, & tout ce qu' on veut pouſſer ſur couche;*

I Legumi.

Parlo de' legumi, i quali una volta fruttavano ſolo nel meſe di maggio, e finivano ne' primi freddi. Preſentemente l' induſtrioſa cultura dell' ortolano li fa durare per tutto l'anno, e li fa creſcere a ſua voglia, ad onta de' fuochi, che ſeccano la terra, e de' ghiaccj, che la intirizzano.

Cav. Coteſta operazione è forſe molto difficile?

Cultura de' legumi. Lavori ordinarj.

Pri. L' eſito dipende da varie minute operazioni, che preſtamente s' imparano colla pratica. Il darvene le regole ſarebbe un gittar il tempo. Di già ſapete quanto baſta, che coſa ſia arare, zappare, vangare, e diſſodare la terra. Voi non avete più biſogno di dizionario per capire, che coſa ſia il livellar delle ajuole di legumi; metterne alcune a ſchiena, o in pendío; ſarchiellare, o arroncare la terra con un bidente di ferro, ſia per nettarla dall'erbe, che ſoffocano i legumi, o ſia per dar paſſaggio all' acque piovane, e degl' innaffiamenti. Non v' ha chi non ſappia, che coſa ſia il coprir con campane le fragole, i melloni, o che che ſi vuol piantare ne' col-

LES LEGUMES

che ; ce que c' eſt que donner de l'air à la cloche en la ſoutenant ſur une fourchette de bois ; ce que c' eſt que fouler ou rompre le verd des légumes, afin que la racine ſe fortifie ; pincer & arreter ce qui monte trop, en coupant les extrémités pour faire groſſir le reſte ; éclaircir ou ôter le trop parmi les melons, les concombres, les raiſins & autres fruits ; lier la chicorée, les chicons & le celeri pour les faire blanchir : empailler les cardons & les artichaux ; dreſſer des couches hautes ; faire des couches ſourdes ou enfoncées à fleur de terre ; échauffer une couche, & la réchauffer en l' environnant de fumier de cheval tout nouveau...

Le Chev. *J'entens tout ce que ces termes ſignifient : mais voilà bien de l'ouvrage.*

Le Pr. *Il n'y a rien là qui doive vous effrayer. L' exécution de toutes ces choſes eſt la gloire du garçon jardinier. Nous vous réſervons pour de plus nobles ſoins. Ce ſera à vous un jour à diriger le travail des autres. Ils vous prêteront leurs bras : mais vous ſerez chargé, s'il vous plaît, d' avoir de l' ordre & de l' eſprit pour eux.*

Le

ti ; dar dell' aria alla campana, I
ſoſtenendola con una forcella di LEGUMI
legno ; ſopprimere , o rompere gli ſteli de' legumi , acciò che la radice s' invigoriſca ; pizzicare , o togliere ciò, che s' alza troppo, tagliando le cime , perchè il reſto s' ingroſſi ; diradare , o levar via il ſoverchio da' poponi , da' cocomeri , dalle uve , e dall' altre frutte ; legar la cicoria , i radicchj , e l' indivia , acciò che imbianchino ; coprir di paglia i cardi , e i carciofi ; far de' colti alti ; farne di baſſi , o a livello della terra ; ſcaldarli , e concimarli, attorniandoli con iſterco di cavallo bell' e nuovo. . . .

Cav. Io capiſco tutti coteſti termini : ma queſt' è una faccenda aſſai lunga.

Prio. Non accade, che vi ſgomentiate. Queſte coſe tutte ſono ſpettanti al famiglio dell' ortolano. Noi vi riſerbiamo ad altre faccende più nobili. Il voſtro uffizio ſarà di ſoprantendere, quando che ſia, all'altrui lavoro. Gli altri vi preſteranno le loro braccia, ma biſogna, che voi abbiate regola, e ingegno per eſſi.

LES LEGUMES.

Le Chev. *Suppoſons qu' on me confie au logis la direction du potager, quelle eſt mon affaire en ce cas?*

Le Pr. *Votre objet alors ſera de ne laiſſer ni aucune partie du potager inutile, ni aucune partie de l' année dépourvûe de légumes. Dans cette vûe il faut vous appliquer tout particulièrement à connoître en quel tems chaque plante potagère peut & doit être miſe en terre, & combien de tems elle y doit demeurer, afin que ſachant le tems où les unes doivent finir & être arrachées, vous en ſaſſiez tenir d' autres toutes prêtes pour le remplacer.*

Le Chev. *Je vois bien que c' eſt cette connoiſſance qui règle tout: mais comment y parvenir? Il y a, ce me ſemble, des milliers de plantes dans un potager.*

Le Pr. *C' eſt une partie de l' hiſtoire naturelle auſſi-bien que de l'économie, dont l' acquiſition eſt très-aiſée & très-importante. Elle eſt importante. Un gentilhomme ſe pique de ſavoir ce que c'eſt que le cacaos du Méxique, ou l' aréca des Indes. Il a bien un autre intérêt à donner*

à pro-

I
LEGUMI.

Cav. Supponghiamo, che a caſa mi s' addoſſi la direzione dell' orto; qual è in tal caſo la mia incombenza?

Prio. Allora avete ſopra di tutto da proccurare di non laſciar infruttuoſo alcun ſito dell' orto, nè alcuna ſtagione dell' anno ſenza legumi. A tal fine biſogna ſpezialmente ſtudiar di conoſcere in che tempo debba piantarſi ogni erbaggio, e quanto eſſo debba ſtar in terra, acciocchè, ſapendo il tempo, in cui alcuni debbono finire, e ſterparſi, ne abbiate ſempre degli altri pronti, da potervi ſoſtituire.

Cav. Conoſco bene, che queſta cognizione regola il tutto; ma come giugnervi? In un orto credo, che vi ſieno migliaja di piante.

Prio. Queſt' è un punto ſpettante non meno alla ſtoria naturale, che all' economía, il cui acquiſto è faciliſſimo, e importantiſſimo. che ſia importante. Un gentiluomo preſume di conoſcere il cacao del Meſſico, o l'areca dell'Indie. O quanto più preme, ch'ei ſap-

Les Legumes. *à propos des ordres qui l'empêchent de manquer dans la ſaiſon, d'aſperges, de petits pois, ou de melons. Cette connoiſſance eſt en même tems très-facile à acquerir.*

Diviſion des plantes potagères. *On peut partager les plantes potagères, les arbres fruitiers mis à part, en ſept ou huit claſſes, qui ſont les racines, les verdures, les ſalades, les fournitures, les plantes fortes, les herbes odoriferantes, les légumes proprement dits, & les fruits potagers, ou les fruits de terre.*

Le Chev. *Qu'entendez-vous, je vous prie, par légumes proprement dits?*

Le Pr. *On ne devroit réguliérement appeller légumes que les graines qu'on recueille dans des coſſes, comme pois, féves, lentilles, haricots, lupins. Mais l'uſage étend ce nom aux racines mêmes, & à la plupart des plantes potagères.*

Le Chev. *Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles ſont celles dont on fait le plus d'uſage, & dans quel tems les plante-t-on?*

Le Pr. *Les racines ſont les ſalſifis, les carottes, les panais, les chèruis, les raves, les betes-raves, les navets, & quelques autres.*

Le

I
LEGUMI.

pia dare gli ordini opportuni, acciocchè a ſuo tempo non gli manchino gli aſparagi, i piſelli, o i melloni! Queſta cognizione è altresì agevoliſſima da acquiſtarſi.

Diviſione degli erbaggj.

Laſciando da parte le piante fruttifere, gli erbaggj poſſono dividerſi in ſette, o otto claſſi, cioè in radici, in camangiari, in inſalate, in ornamenti, in piante forti, in erbe odorifere, in legumi propriamente detti, in piante d' orto, o frutta terragnole.

Cav. Che coſa intendete voi per legumi propriamente detti?

Prio. Non ſi dovrebbero propriamente chiamar legumi, ſe non i grani, che ſi raccolgono in baccelli, ſiccome i piſelli, le fave, le lenti, i fagiuoli, i lupini. Ma l' uſo ſtende queſto nome perſino alle radici, e quaſi a tutte le piante d' orto.

Cav. Cominciamo dunque ſe vi piace, dalle radici. Quali ſono le più uſuali, ed in che tempo ſi piantano?

Prio. Le radici ſono le ſaſſefriche, le carote, le paſtinache, i ſiſari, le rape, le biete rape, i navoni, e alcune altre.

LES LEGUMES.

Cercifi ou salsifi

Le salsifi est de deux sortes, le commun & celui d'Espagne, ou scorsonnère qui grossit davantage & est plus estimé que le commun. On seme la scorsonnère au printems & au mois d'août. Elle demeure deux ans en terre : mais on en séme une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le salsifi commun se séme au printems, & ne dure que jusqu'au carême de l'année suivante. Ces racines se plaisent dans une terre un peu grasse, mais extrèmement douce & ameublie : si non, la résistance des masses de terre trop liées les fait fourcher, ce qui en ôte tout le mérite.

Panais. Carottes.

Les panais & les carottes blanches, jaunes, rouges & violettes, se sement en avril, dans une terre légère & sabloneuse, mais un peu humectée. On a soin de les sarcler, de crainte que les autres herbes ne les appauvrissent ; & de les éclaircir comme les salsifis pour les fortifier. On peut encore les faire grossir davantage en coupant au mois d'août tous les montans à un demi piè de terre. Voulez-vous faire encore mieux ? faites-y rouler en septembre un cilin-

I Legumi. Saſſefrica.

La ſaſſefrica è di due ſorte, l'ordinaria, e quella di Spagna, o ſia ſcorzonera, che s'ingroſſa più, ed è più ſtimata della prima. La ſcorzonera ſi ſemina a primavera, e nel meſe d'agoſto. Ella dura in terra due anni; ma ſe ne ſemina ogni anno un' ajuola, per non eſſerne mai ſprovveduti. La ſaſſefrica ordinaria ſi ſemina a Primavera, e dura ſolamente ſin alla quareſima dell'anno ſeguente. Queſte radici amano un terreno alquanto graſſo, ma ſommamente dolce, e morbido; altrimenti, imbattendoſi in zolle di terra troppo fitte, ſi fanno forcute, e non vagliono nulla.

Paſtinache. Carote.

Le paſtinache, e le carote bianche, gialle, roſſe, e paonazze, ſi ſeminano d'aprile in una terra leggiera, e ſabbioſa, alquanto bagnata. Biſogna ſarchiellare, acciocchè non vengano ſoffocate dall'altre erbe: e diradarle, ſiccome le ſaſſefriche, perchè diventino vigoroſe. Per farle diventare più groſſe, ſi può alla metà d'agoſto tagliare tutti i rampolli all'altezza d'un mezo piede. Se volete far meglio ancora, fatevi, nel meſe di ſettembre, rotolar ſopra un ci-

Les Legumes

cilindre ou un tonneau fort pesant. On léve ces racines avant l'hyver pour les conserver sous le sable dans la serre.

Cheruis. *Le cherui se séme & se plante fort dru, parce qu'il grossit peu. On ne le conserve que jusqu'au carême.*

Navets. *Les navets se sément au printems pour en avoir en été. On en séme en août qu'on recueille de meme deux mois après. On les conserve à l'abri & au sec, mais par tas & sans grande précaution durant tout l'hyver. Les petits navets de Champagne sont les plus estimés: mais semés ailleurs ils n'ont plus le même goût.*

Raves ou raiforts. *Les raves veulent la terre la plus douce & de frequens arrosemens. On les séme & on les éléve sur couche dès le mois de février en les couvrant. Elles ne sont que cinq ou six semaines en terre, & on en réséme entre les rayons de laitues & de chicorées, pour en avoir tout l'été. Une même terre produit ainsi une double moisson.*

La bete-rave ne se multiplie que de graine. On la séme & on la transplante au printems. On la léve avant la gelée, pour la conserver dans le sable à couvert.

Les

cilindro, o una botte assai greve. I Legumi.
Queste radici si raccolgono prima del verno, per salvarle nella conserva sotto della sabbia.

Il sisaro si semina, e si pianta assai fitto, perchè ingrossa poco. Egli dura sol tanto fin a quaresima. Sisaro.

I navoni si seminano a primavera per averne la state. Que', che si seminano d'agosto, si raccolgono due mesi dopo. Si salvano al coperto, e all' asciutto, ma ammontati, e senza molte cautele, tutto il verno. I piccoli navoni di Sciampagna sono i più stimati; ma, seminandoli altrove, essi perdono parte del lor sapore. Navoni.

Le rape vogliono una terra dolcissima, ed essere, con frequenza, innaffiate. Si seminano, sopra de' colti, coprendole dopo il febbrajo. Esse stanno in terra solo cinque, o sei settimane, e si seminano di nuovo ne' colti delle lattughe, e delle cicorie per averne tutta la state. Così un terreno solo produce due messi. Rape.

La bieta rapa si moltiplica solamente per via delle semenze. Si semina, e si trapianta a primavera. Si raccoglie prima del freddo, per conservarla al coperto nella sabbia.

I To-

Les Legumes. Taupinambours.

Les taupinambours ou poires de terre ſont des excreſcences ou des tubercules qu'on détache des racines d'une plante fort haute qui nous a été aportée de la partie du Bréſil où demeurent les peuples nommés Taupinambours. D'autres diſent qu'elle vient de Canada. On multiplie de plants enracinés. Ces poires ſont bonnes cuites, & tiennent du goût de l'artichaud.

Truffes rouges.

Les truffes rouges ou pomes de terre ſont differentes. C'eſt une maſſe charnue qui végéte ſous terre dans des endroits crévaſſés & ſabloneux. La truffe ne pouſſe ni tige ni racines.

Le Chev. *Par quels moyens peut-elle donc tirer des ſucs de la terre, & groſſir?*

Le Pr. *Elle ſe nourrit par ſes pores comme les plantes marines. Après avoir groſſi plus ou moins, elle ſe deſſéche & ſe perpétue par ſes petites graines qui ſont imperceptibles. Les cochons ſont fort avides de la truffe: quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie qui en informent le berger. Celui-ci les écarte d'un coup de houlette, & re-*

I Topinamburi, o pere terragnole, ſono eſcreſcenze, o tumori, che ſi ſtaccano dalle radici d' un albero altiſſimo venutoci dalla parte del Braſile, dove abitano i popoli chiamati Topinamburi. Altri dicono, ch' eſſo viene dal Canadà. Si multiplica per mezo di barbatelle. Queſte pere ſon buone cotte, e hanno del ſapor del carciofo. I Legumi. Topinamburi.

I tartufi roſſi, o ſian mele terragnole, ſono diverſi. Eſſi ſono una maſſa carnoſa, che creſce ſotterra ne' luoghi ſcrepolati, e ſabbioſi. Il tartufo non getta nè ſtelo, nè radici. Tartufi roſſi.

Cav. Come dunque può attrarre i ſughi dalla terra, e ingroſſarſi?

Prio. Egli ſi nutriſce pe' pori, ſiccome le piante marine. Dopo d'eſſer più o meno creſciuto, ſi ſecca, e ſi moltiplica, mediante i ſuoi ſemolini, che ſono inviſibili. I porci ſono aſſai ghiotti del tartufo, quando ne trovano nel grufolare la terra, paleſano la lor buona ventura con grugniti d' allegrezza, ſicchè il paſtor ſe ne avvede. Eſſo gli allontana col baſtone, e

ſal-

Les Legumes. *réserve cette trouvaille pour les tables les plus delicates.*

Les verdures. *Ce que je vous dirai des verdures ne chargera pas vos tablettes plus que ce qui vient d'être dit des racines. Les verdures ou herbes de cuisine, sont l'oseille, la patience, la poirée, le persil, & les autres qui vous sont assez connues.*

Oseille. *L'oseille, tant la pointue que la ronde se multiplie de touffes éclatées ou de graines qu'on séme depuis mars jusqu'en septembre. Une planche d'oseille se coupe durant six ans, pourvû qu'on la nourisse de tems en tems de quelques pouces de terreau & de terre de sentier.*

Patience. *La patience est une espéce d'oseille*

Arroche. *L'arroche ou bonne-dame se séme au printems & passe assez vîte. Elle sert à dorer les potages, & à faire certaines farces fort estimées.*

Poirée. *La poirée ou bette-blonde se séme en mars, & se transplante. On la coupe pour l'usage journalier, & elle repousse comme l'oseille: ou bien on la conserve, & on la couvre de fumier sec durant l'hyver pour en avoir des cardes qui blanchissent parfaitement sur la fin du printems suivant.*

Le

I Legumi.

salva queſta ſcoperta per le menſe più laute.

I Camangiari.

Favellandovi de' camangiari, io non m'eſtenderò più di quello c'ho fatto, parlandovi delle radici. I camangiari, o l'erbe di cucina, ſono l' acetoſa, il lapazio, la bietola, il prezzemolo, e molte altre a voi note.

L'acetoſa.

L'acetoſa, sì aguzza, come tonda, ſi moltiplica co' ceſti fatti in più parti, o colle ſemenze, le quali ſi mettono in terra dal marzo ſino al ſettembre. Un' ajuola d' acetoſa ſerve per ſei anni, purchè tratto tratto vi ſi metta un po' di ſterco, e di fango.

Lapazio

Il lapazio è una ſpezie d'acetoſa.

Atrepice.

L'atrepice ſi ſemina a primavera, e dura pochiſſimo. Serve a indorare i manicaretti, e a fare alcuni ripieni ſquiſitiſſimi.

Bietola.

La bietola, o bieta bianca, ſi ſemina a marzo, e ſi trapianta. Eſſa ſi taglia per l'uſo cotidiano, e ripullula, come fa l'acetoſa, oppure ſi ſalva, e ſi cuopre di letame ſecco, nel verno, per aver de' cardi, i quali, verſo la fine della primavera vegnente, diventano bianchiſſimi.

Cav.

Les Legumes.

Le Chev. *Pourquoi, je vous prie, met-on ordinairement pluſieurs piés de poirées dans les plantes d'artichaux? Eſt-ce pour les y faire blanchir à l'ombre?*

Le Pr. *C'eſt pour donner le change aux mulots, qui épargnent les artichaux en exerçant leurs dents ſur le piés de poirée qui ſont plus tendres, & qu'on leur abandonne ſans regrét.*

Bugloſe. Alleluya. Bourache.

On fait des bouillons amers, mais ſalutaires, & ſouvent préferables aux remedes étrangers, avec la bourache & la bugloſe. L'alleluya eſt plus rafraîchiſſant; c'eſt une eſpéce de tréfle qui ſe multiplie de touffes ſéparées. Ces trois plantes potageres ſe multiplient de graine en tel tems qu'on veut.

Perſil.

Le perſil, tant le commun que le friſé, & le perſil de Macédoine, qui eſt plus aromatique que les deux autres, nous ſervent par leurs feuilles & par leurs racines. On ſéme le perſil au printems. Son feuillage repouſſe après avoir été coupé. On peut faire blanchir le perſil de Macedoine pour en faire des ſalades d'hyver, comme on en fait avec le céleri qui paroît être une quatriéme eſpéce de perſil.

Les

I
Legumi.

Cav. Perchè mai di grazia tra i carciofi si mettono eziandío molte piante di bietola? Forse perchè vi s' imbianchino all' ombra?

Prio. No, bensì per ingannar i topi, i quali lasciano star i carciofi, rodendo le piante della bietola, che son più tenere, e che volentieri si mettono in lor balía.

Colla borrana, e colla buglossa si fanno de' brodi amari, ma salutevoli, e sovente migliori delle medicine straniere. L' alleluja è più rinfrescante; ell' è una spezie di trifoglio, che si moltiplica per via di cesti spartiti. Queste tre piante d' orto si seminano, quando piace. Buglossa. Alleluja. Borrana.

Del prezzemolo sì dell' ordinario, come del riccio, e di quello di Macedonia, il quale è più odoroso degli altri due, s' adoperano, e le foglie, e le radici. Egli si semina a primavera. Le sue foglie ripullulano dopo d'averle recise. Quello di Macedonia si può far imbiancare per farne dell' insalate pel verno, siccome fassi dell' indivia, che sembra un' altra spezie di prezzemolo.

Gli

Les Legümes Epinars. *Les épinars ſe ſément en août & en ſeptembre dans une terre fort amandée. Les premiers ſémés donnent ſur la fin de l'autonne & juſqu'en hyver. Les autres qu'on couvre avec ſoin ſont la manne du carême.*

Choux. *Les choux dont chacun connoît aſſez les eſpéces & l' utilité, ſe ſément au printems & pluſieurs mois de ſuite, pour en avoir en différentes ſaiſons. On les tranſplante d' abord en pépiniére, c' eſt-à-dire, fort ſerrés, pour, ne pas employer inutilement un grand terrain tant que leur feuillage s' étend peu. On les tranſplante une ſeconde fois quand ils ſont forts, & on les eſpace alors ſelon la largeur, qu' ils doivent prendre. On les arrache de terre avant l' hyver, & on les conſerve attachés la racine en haut, ou plutôt la racine enfoncée dans le ſable. On peut ainſi en avoir preſque toute l' année.*

Choux fleurs. *Les choux-fleurs, dont la bonne graine vient de Chypre, ſe ſément & ſe conſervent comme les choux ordinaires. Mais ſi au mois d' août ou de ſeptembre on ſéme les choux fleurs dans des baquets pour les mettre à couvert & pour les tranſplanter au prin-*

I Legumi.

Gli ſpinaci ſi ſeminano d' agoſto, e di ſettembre in una terra ben concimata. I primi ſeminati fruttano alla fine d' autunno, e nel verno. Gli altri, che ſi coprono con diligenza, ſono la manna della quareſima. Spinaci.

I cavoli, le cui ſpezie, e utilità ſono abbaſtanza note, ſi ſeminano a primavera per molti meſi di fila per averne in più ſtagioni. Prima ſi trapiantano nel ſemenzajo, e molto fitti, per non imgombrare inutilmente troppo terreno, allorchè le loro foglie ſi dilatano poco. Quando eſſi ſon vigoroſi, ſi trapiantano di nuovo, e ſi diſpongono a miſura della larghezza, a cui devono pervenire. Si ſchiantano prima del verno, e ſi conſervano appiccati colla radice in alto, o piuttoſto ſotterrata nella ſabbia. Così ſe ne può avere per tutto l'anno. Cavoli.

I cavoli fiori, la cui ſemenza buona viene da Cipro, ſi ſeminano, e ſi conſervano, ſiccome i cavoli ordinarj. Pure, ſeminandoli ne' meſi d' agoſto, e di ſettembre, dentro a caſſette, per metterli al coperto, e poſcia trapiantarli a Cavoli fiori.

pri-

Les Légumes. *printems, on jouit par ce moyen dès avant les chaleurs, & durant toute l'année, de ce délicieux légume qui étoit autrefois une rareté sur la fin de l'autonne.*

Broccolis. *Les broccolis ou les petites feuilles qui renaissent sur les tiges des choux qu'on a coupés, sont de service dans bien des ragoûts sur les meilleures tables.*

Passons aux salades qui sont toûjours partie de la bonne chére. Quoi-

Les salades. *qu'on fasse à la cuisine cent différents usages des laitues, des chicorées & du céleri, ces herbes sont le fond principal des salades, dont il est aisé d'être toûjours pourvû par la manière de les semer de quinze jours en quinze jours, & par l'inégalité même des accroissemens de chaque espéce. Les laitues seules se relayent*

Laitues. *durant six mois & plus, pour nous rafraîchir tour à tour. Les laitues à coquille, & celles de la passion, résistent à la gelée, sur-tout si on a pris soin en autonne de les placer sous un bon aspect & sur un ados : elles commenceront à pommer dès le mois de mars. La petite crêpe & la grosse ne tardent pas à pommer sur couche & sous cloche. La laitue roya-*

le

primavera, ſi giugne ad avere prima della ſtate, e per tutto l'anno, queſto erbaggio prezioſo, il quale una volta era una rarità nella fin dell'autunno. I Legumi.

I broccoli, o le fogliucce, che ſpuntano ſu gambi de' cavoli di già tagliati, ſervono in molti manicaretti nelle menſe più laute. Broccoli.

Paſſiamo all'inſalate, che ſempre hanno luogo negli ſtravizzi. Come che le lattughe, i radicchj, e l'indivia s'adoperino in molte foggie nelle cucine, pure queſt'erbe ſervono maſſime all'inſalate, perchè agevolmente può averſene ſempre la provviſione, ſeminandone per ogni quindici giorni, e perchè ciaſcuna ſpezie non creſce ugualmente. Le ſole lattughe ſi ſuccedono più di ſei meſi di fila, per rinfreſcarci l'una dopo l'altra. Le lattughe cappuccie, e le diacciuole reſiſtono al freddo, maſſime ſe nell'autunno, ſi piantano in buona ſituazione, e in ajuole fatte a ſchiena, eſſe principieranno a incappucciarſi dopo il marzo. La riccia sì la picciola, come la grande preſto s'incappucciano ſur un colto otto una campana. La lattuga rea- L'Inſalate. Lattughe.

Les Legumes

le ; la ſaint Germain, la groſſe blonde, la blonde de Mets, & ſur-tout la laitue George replantées en pleine terre, pomment à ſouhait juſqu' aux grandes chaleurs. On ſéme pour l'été les laitues de Boulogne & de Gênes, blondes, rouſſes, vertes, rouges, & toutes celles qui ne montent pas facilement. On les lie quelquefois pour les faire mieux pommer. Les laitues de Perpignan & de la paſſion réuſſiſſent encore en automne. L' hyver ſe félicite d' en recueillir les reſtes, ou même de moiſſonner en herbes les nouvelles venues dont il envie la jouiſſance au printems.

Chicons.

Les chicons ou laitues romaines qu' on a de même ſemées & liees à propos, ſont toûjours prêtes en été à prendre la place des laitues, quand la chaleur fait monter celles-ci trop vîte.

Chicorée.

Cette moiſſon n' eſt pas finie que celle de la chicorée & du céleri commence & continuera tout l' hyver. On ſéme la chicorée depuis avril juſqu' en ſeptembre. On la replante au large en différens tems, puis on la lie pour la faire blanchir ; & quand on n' a point de ſerre pour la conſerver

I
LEGUMI.

le, la Sangermana, la bionda, e maſſime la *Giorgia* trapiantate in terra aperta fanno garzuolo ſin ne' caldi più grandi. Per la ſtate ſi ſeminano le lattughe di Bologna, e di Genova bianche, verdi, roſſe, e tutte quelle, che ſtentano a creſcere. Talvolta ſi legano, perchè facciano meglio il garzuolo. Le lattughe di Perpignano, e le diacciuole rieſcono per ſin nell' autunno. Nel verno ſi colgono gli avanzi, oppure ſi mietono in erba le lattughette novelle, di cui s' invidia il poſſeſſo alla primavera.

Le lattughe Romane ſeminate parimenti, e legate opportunamente, ſono ſempre pronte a ſottentrare la ſtate alle lattughe, quando queſte pel caldo ſemenziſcono troppo preſto. Le lattughe Romane.

Non è ancora finita queſta raccolta, che comincia, e continuerà per tutto il verno, quella delle cicorie, e dell' indivia. La cicoria ſi ſemina dall' aprile ſin al ſettembre. Si trapianta larga in varj tempi, poſcia ſi lega, affinchè imbianchi: e in mancanza di conſerva da man- Cicoria.

Les Legumes. *ſerver dans le ſable, on l'arrache, & on en place pluſieurs piés ſerrés les uns contre les autres en terre, à la profondeur de quatre ou cinq doits On couvre le tout de fumier ſec. Mais il faut aërer les têtes, en écartant le fumier ſec dans les beaux jours pour empêcher la pouriture.*

Céleri. *Le céleri ſe ſéme dès le printems. On le tranſplante dans des rayons un peu profonds; & lorſqu'il eſt fort, on le butte en amoncelant la terre à ſes côtés juſqu'au haut des feuilles qu'on coupe. Il blanchit au bout d'un mois. On le conſerve dans la ſerre où il continue à blanchir ſi l'air n'y entre point.*

Chicorée auvage. *La chicorée ſauvage qui eſt utile par ſes racines & par ſon feuillage, ſe ſéme en mai. On la fait blanchir pour l'hyver; & pourvûque l'œil ou le cœur ſoit en terre ou dans le ſable, on la coupe juſqu'à trois ou quatre fois.*

Les fournitures. *Avec les ſalades il faut vous livrer les fournitures, ou certaines herbes qu'on y mélange modérément. Les unes ſont de tous les tems, comme la pimprenelle & le cerfeuil, tant le commun qui ſe ſéme tous les mois, que le cerfeuil muſqué qui de-*

Pimprenelle. Cerfeuil.

meure

I Legumi.

tenerla nella ſabbia, ſi ſchianta, e ſe ne ſeppelliſcono, quattro, o cinque dita ſotterra, molti ceſti ben fitti inſieme. Si coprono di ſtabbio aſciutto. Ma nelle belle giornate biſogna levar via lo ſtabbio, e dar dell' aria alle cime, acciò che il tutto non ſi corrompa.

Indivia.

L'indivia ſi ſemina dopo il principio di primavera. Si trapianta in buche al quanto profonde: e, quando ell'è vigoroſa, le ſi ammonticchia la terra da' lati ſin alle cime, le quali ſi tagliano. Eſſa imbianca in capo a un meſe. Si ſalva nella conſerva, dove proſeguiſce a imbiancare, ſe l'aria non v' ha alcun adito.

Cicoria ſalvatica.

La cicoria ſalvatica, utile per le ſue radici, e per le ſue foglie, ſi ſemina di maggio. Si fa imbiancare pel verno: e, purchè l'occhio o il cuore ſia ſotterra, o nella ſabbia, ripullula ſin a tre, o quattro volte.

Gli ornamenti.

Oltre alle inſalate biſogna inſegnarvi gli ornamenti, cioè cert' erbe, che vi ſi tramiſchiano con moderatezza. Parte ſi trovano in ogni ſtagione, ſiccome la pimpinella, e'l cerfoglio, sì l'ordinario, che ſi ſemina ogni meſe, come il muſchiato, che

Pimpinella. Cerfoglio

Les Legumes

meure en place ſans craindre la gelée : les autres varient ſelon les ſaiſons, comme le pourpier verd, qu'on ſéme ſous cloche en février ; le

Pourpier.

pourpier doré qu'on ſéme ſur planche au mais de mai ; le creſſon alénois qu'on ſéme tous les mois pendant l'été ; le

Naturce ou Creſſon.

creſſon d'eau qu'on ne recueille pas dans le potager, mais au bord des ruiſſeaux & des fontaines ; la corne

Corne de cerf.

de cerf qui ſe coupe comme l'oſeille ; les mâches & les raiponſes qu'on peut

Mâches. Raiponſes.

ſemer dans le potager, ou faire cueillir dans les terres à blé où elles ſe ſément tous les ans d'elles-mêmes.

Les herbes fines & odoriférantes.

Il faut être encore plus retenu dans l'uſage des herbes fines & odoriférantes, telles que ſont l'eſtragon, le baume ordinaire, le baume citroné, la civette d'Angleterre ou appètit, le cocq, l'anis, le fenouil, la petite méliſſe ou citronelle, le baſilic & la roquette.

Bordures

C'eſt avec ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrés, & on leur aſſocie pour divers uſages le thin, l'hiſope, la ſauge, la lavande, la marjolaine, le romarin, l'abſinte, la camomille, la rue, les violettes

I Legumi.

ſta in terra ſenza temer il ghiaccio. Parte variano ſecondo le ſtagioni, ſiccome la porcellana verde, che ſi ſemina ſotto le campane nel meſe di febbrajo; la dorata, che ſi ſemina nell' ajuole il meſe di maggio; il naſturzio, che ſi ſemina in tutti i meſi della ſtate; il naſturzio acquatico, che non ſi raccoglie negli orti, ma ſulle ſponde de' ruſcelli, e delle fontane; il coronopo, che ſi taglia come l'acetoſa; la valeriana piccola, e i raperonzoli, che ſi poſſono ſeminare negli orti, o raccolgerſi ne' campi, dove ogni anno naſcono da per ſe.

Porcellana.

Naſturzio.

Coronopo.

Valeriana.

Raperonzoli.

Biſogna uſare con più moderatezza l' erbe acute, e odoroſe, tali ſono il giſverde, la menta ordinaria, la meliſſa, il zibetto d' Inghilterra, detto altramente appetito, il coſto, l'anice, il finocchio, la cedrangola, o cedronella, il baſilico, e la ruchetta.

L'erbe acute, e odoroſe.

Di queſt' erbe odorifere ſi fanno i contorni dell' ajuole, coll' aggiugnervi per varj uſi, il timo, l' iſopo, la ſalvia, lo ſpigo, la maggiorana, il roſmarino, l' aſſenzio, la camomilla, la ruta, le viole mam-

I contorni.

Les Legumes. *lettes & la ſarriette : on peut ranger celle-ci auprès des pois & des ſéves auxquels elle ſervira d' aſſaiſonnement avec quelques laitues.*

Salades d' herbes confites. *Pour n' être pas exposè à la rigueur de certains hyvers, ou même pour ménager d' agréables changemens, on prépare de bonne-heure de quoi joindre des ſalades cuites ou confites aux ſalades d' herbes crues. On les compoſe d' oignons de Catalogne ou d' autres oignons blancs, de betes-raves cuites, de céleri cuit, de pointes d' aſperges cuites, de pluſieurs fruits ou herbes confites au vinaigre, comme ſont les cornichons ou petits concombres, la perce-pierre, les capucines, qui ſont les fleurs non épanouies du creſſon du Pérou, aujourd' hui fort commun ; la criſte marine qu' on tire du voiſinage de la mer, & les câpres qui ſont, non les fruits, mais les boutons du caprier, & qui laiſſés quelque peu plus long-tems ſur l'arbre, ſeroient devenu fleurs, & enfin fruits. Le caprier ſe plaît dans les décombres & dans les crevaſſes des murailles.*

La plûpart des légumes étant aſſez

inſi-

I
Legumi.

mole, e la ſantoreggia: queſta può metterſi vicino a' piſelli, e alle fave, a' quali, inſieme con alcune lattughe, ſervirà di condimento.

Inſalate d' erbe confettate.

Per aſſicurarſi da' rigori di qualche verno, oppure per variare, s' apparecchiano di buon' ora dell' inſalate cotte, o confettate, da unire *all'* erbe crude. Queſte ſi fanno di cipolle Catalane, o d' altre cipolle bianche, di biete rape cotte, d' indivia cotta, di cime d' aſparagi cotti, di varj frutti, o erbe condite coll' aceto, ſiccome, di cocomeri abortati, o piccioli, di ſaſſifraga, di terconcelli, o fiori non per anche ben isbucciati del creſcione del Perù, preſentemente molto uſuale; di creſta marina, che ſi raccoglie nelle maremme, e di capperi, i quali non ſono le frutte, ma i germoglj della pianta, e che laſciati un po' più a lungo ſull' albero, ſarebbero divenuti fiori, e finalmente frutti. Il cappero ama i luoghi ruinoſi, e le ſcrepolature delle muraglie.

Siccome i legumi pel più ſono in-

Les Legumes. Les plantes bulbeuses.

insipides, on les relève par le secours des plantes fortes, qui par leur sel volatil & piquant en font comme l'assaisonnement naturel. Elles tiennent toutes de la nature de l'oignon qui est la plus estimée d'entre elles. Les autres sont le poireau, la ciboule, l'échalotte & la rocambole. L'ail a de quoi contenter le palais le plus difficile à émouvoir. La campagne en fait grand usage, & on pourroit l'appeler la thériaque des païsans.

Galien.

Le Chev. *C'est un vrai poison pour d'autres. Horace qui en avoit trouvé dans un ragoût à la table de Mécène, crut avoir dans le corps tous les poisons de la Colchide.*

Epod. od. 3.

Le Pr. *Il se soulagea bien en donnant à l'ail toutes les malédictions que vous savez.*

Le Chev. *J'ai interrompu la culture des plantes fortes.*

Le Pr. *Les poireaux se sément au printems. On les transplante afin qu'ils grossissent étant mis plus au large. On les arrache avant l'hyver, & on les conserve tant qu'on veut, ou en les mettant dans le sable de la serre, ou en les rangeant en terre les uns contre les autres sous de grand fumier sec.*

Les

sipidi, così vi s' aggiungono le piante acide, le quali col loro sal volatile, e piccante, ne sono quasi il condimento naturale. Esse tutte s' accostano di qualità alla cipolla, ch' è la più stimata tra loro. L' altre sono, il porro, il cipollino, le malige, e lo scalogno. L' aglio può soddisfar i palati più schizzinosi. Egli s' usa molto in campagna, e potrebbe chiamarsi la teriaca de' Contadini.

I Legumi. Le piante bulbose.

Galeno.

Cav. Per altri egli è veramente un veleno. Orazio, che ne aveva trovato in un manicaretto alla tavola di Mecenate, credette d' aver in corpo tutti i veleni di Colco.

Pr. Egli si sfogò bene, dandogli tutte le maledizioni, che già sapete.

Epod. od 3.

Cav. Io v' ho interrotto la cultura delle piante acide.

Prior. I porri si seminano a primavera. Si trapiantano, acciocchè possano ingrossarsi, mettendoli più radi. Avanti del verno si spiantano, e si conservano quanto si vuole col metterli, o nella conserva tra la sabbia, o sotterra, l'un contro l'altro, sotto il concime secco.

Les Légumes. *Les oignons ſe ſément & ſe tranſplantent de même. On les foule au commencement de ſeptembre, pour leur donner plus de ventre, & on les conſerve par tas à couvert de l'humidité & de la gelée: On peut auſſi en ſémer en ſeptembre, & les tranſplanter au printems pour en avoir de bonne-heure.*

Les vrais légumes. *Les vrais légumes qui ſont les feves, les haricots & les pois, dont les eſpéces varient beaucoup, réuſſiſſent généralement mieux dans la terre légère & ſabloneuſe que dans la forte. La plûpart demandent le ſecours des rames & beaucoup d'air entre deux routes, pour pouvoir donner abondament. On a ſoin de pincer ou de rogner le féves, pour fortifier la tige & les coſſes, en retranchant le montant. On ôte par le meme moyen une légion de pucerons qui s'attachent vers le haut où le verd eſt plus tendre. En ſemant les pois de mois en mois, & meme dès l'hyver, on en a de nouveaux preſque d'un bout de l'année à l'autre, & ſans difficulté juſqu'à la fin d'octobre. On ſéche le reſte pour l'hyver.*

Le

I Legumi.

Le cipolle parimente ſi ſeminano, e ſi trapiantano. Nel principio di ſettembre ſi peſtano, per renderle più panciute, e ſi conſervano ammonticate difeſe dall' umido, e dal freddo. Si poſſono ſeminare eziandío di ſettembre, e trapiantarle a primavera per averne di primaticce.

I legumi veri.

I legumi veri, che ſono le fave, i fagiuoli, e i piſelli, le cui ſpezie ſono moltiſſime, generalmente rieſcono meglio nelle terre leggiere, e ſabbioſe, che nelle tenaci. La maggior parte eſige l' ajuto delle fraſche, e molto ſpazio tra due ſolchi per fruttar in più copia. Biſogna pizzicare, o dicimare le fave per fortificare lo ſtelo, e i baccelli, levando via i germoglj. Così ſi liberano da una moltitudine di tonchj, che s' attaccano alle cime, o ſia al tenerume. Seminando ogni meſe i piſelli eziandío nel verno, ſe ne ha di freſchi quaſi per tutto l' anno, e certamente fin alla fine d' ottobre. Il rimanente ſi ſecca pel verno.

Les Legumes. *Le potager, après toute cette multitude de racines, d' herbes & de légumes qu' il nous prodigue, mèt le comble à ſes libéralitès par les fruits de terre, plus eſtimables encore que tout ce qui a précédé. Les fruits de terre, ou qui viennent à platte terre, ſont les melons, les concombres, les potirons & autres courges, les aſperges, les artichaux & les cardes. Nous n' ajoûterons pas ici les groſeilles de trois ou quatre eſpéces, ni les framboiſes, non plus que les fraiſes, que nous avons ſans grand ſcrupule rangées parmi les veritables fruits.*

Les fruits de terre.

Aſperges. *Commençons par les aſperges, dont la première culture eſt un peu longue. Mais s' il en coûte d' abord de la patience & des ſoins, un plant d' aſperges vous récompenſe quatorze ou quinze ans de ſuite, quelque fois plus. On n' attend pas qu' il ſoit épuiſé pour en faire un autre: & on fait celui ci dans un endroit où il n' y ait pas eu d' aſperges, afin que celles qu' on y plantera trouvent plus abondament les ſucs qui leur conviennent.*

Le Chev. *Puiſqu' un plant d' aſperges*

Oltre a tutta queſta copia di radici, d' erbe, e di legumi, che l'orto ne verſa, eſſo ricolma le ſue liberalità colle frutte terragnole aſſai più pregiate di tutte le predette. Le frutte terragnole, o frutte, che naſcono raſente terra, ſono i melloni, i cocomeri, i funghi, le cocuzze, gli aſparagi, i carciofi, e i cardi. Non faremo quì menzione dell' uve ſpine, che ſono di tre o quattro ſorte, nè de' lamponi, nè delle fragole, le quali ſenza ſcrupolo abbiamo poſte tra le frutte vere.

I Legumi.

Le Frutte terragne.

Cominciamo dagli aſparagi, la cui cultura è da principio lunghetta; ma s' ella coſta della pazienza, e della fatica, un colto d' aſparagi vi frutta per quattordici, o quindici anni continui, e talvolta più. Non s' aſpetta, ch' egli ſia ſtenuato per farne un altro; e biſogna far queſt' ultimo in luogo, in cui non ve ne ſieno mai ſtati, acciocchè quelli, che vi ſi pianteranno trovino più copioſi i ſughi lor convenevoli.

Aſparagi.

Car. Giacchè un colto d' aſparagi ren-

LES LEGUMES.

ges eſt d' un ſi bon revenu, vous voudrez bien m' apprendre comment on le dreſſe. Je prens goût à la philoſophie pratique.

Le Pr. *Un nouveau plant ſe peut faire de graine: mais on avance beaucoup en le faiſant plûtôt de piés enracinés de deux ans. On les plante ſur deux lignes ſeulement dans des planches de trois piés & demi de large: le ſentier qui ſépare les planches doit être de deux piés. On ne donne qu' une demie largeur aux planches qui terminent de part & d' autre le quarré, & on n' y plante que ſur une ligne. On pratique le long des lignes des trous de quinze à ſeize pouces de diamêtre ſur quatre de profondeur, en mettant le milieu de chaque trou vis-à-vis le point où les bords de deux autres ſe touchent. On laiſſe au milieu de chaque ouverture un petit monticule pour y aſſéoir une touffe compoſée de deux piés de jeunes aſperges. Le jardinier les tient aſſujetties d' une main, pour en étendre circulairement les racines de l' autre main: puis il les couvre de terre, en y apuyant ſucceſſivement par tout, de crainte qu'il n'y reſte aucun vui-*

I
LEGUMI.

rende cotanto, di grazia insegnatemi la maniera di farlo. La Filoſofía pratica mi piace molto.

Prior. Un colto nuovo ſi può fare colle ſemenze; ma torna più conto a farlo con barbatelle di due anni. Queſte ſi piantano in due ſole linee lungo l'ajuole larghe tre piedi e mezo; il viottolo, che le divide, dev'eſſer largo due piedi. L'ajuole ultime dalle parti del quadrato ſono larghe la metà, e vi ſi pianta una linea ſola. Lungo coteſte linee ſi fanno delle formelle, il cui diametro ſia di quindici, o ſedici once, e la profondità di quattro; mettendo il mezo d'ogni buca dirimpetto al punto, dove gli orificj di due altre ſi toccano. In mezo di ciaſcuna buca ſi laſcia un monticello per aſſeſtarvi un ceſto, compoſto di due barbatelle d'aſparagi novelli. Il giardiniere li tien fermi con una mano, ſtendendo circolarmente coll'altra le lor radici; poſcia li copre di terra, calcando ſucceſſivamente per tutto, affinchè non vi reſti alcun vo-

Les Legumes. *vuide : il acheve ainſi de remplir chaque ouverture. Les planches demeurent baſſes & enfoncées d'un pié au-deſſous du niveau des allées. La terre qui en a été retirée avant que d'y planter demeure amoncelée & entaſſée en dos d'âne ſur le ſentier, d'où on la rejettera peu-à-peu & d'année en année avec un peu de terreau dans la planche, qui reviendra ainſi au niveau du ſentier. Quatre ans après qu'on a planté, on pourra cueillir de belles aſperges. Alors on retournera le vieux plant pour en faire un tout autre uſage.*

Le Chev. *Ce n'eſt, ce me ſemble, qu'au mois d'avril que l'aſperge commence à donner. Comment donc peut-on parvenir à en avoir, comme on fait, de très-tendres dès le mois de janvier?*

Aſperges hâtives. Le Pr. *On en avance la jouiſſance par le ſacrifice qu'on fait de quelques planches. Dès le mois de novembre on retire toute la terre des ſentiers qui ſéparent les planches, & on emplit cette ouverture à la profondeur de trois piés ſur deux ou un peu plus de large, de fumier de cheval tout nouveau. On élève ce fumier de dix-huit pouces au-deſſus du niveau.*

Lor-

voto; così riempie perfettamente tutte le formelle. L'ajuole reſtano baſſe, e un piè più profonde del livello de' viali. La terra, che ſe n'è eſtratta, reſta ammonticata, e ammucchiata ſul ſentiero a foggia della ſchiena d' un aſino, d'onde a poco a poco ogni anno ſi gitterà nuovamente con un po' di ſterco nell'ajuola, che così tornerà a livello de' viali. Dopo quattro anni ſi raccoglieranno de' begli aſparagi. Allora ſi rivangherà il colto vecchio per farne altro uſo.

Cav. Parmi, che gli aſparagi principino a fruttare ſolo nel meſe d' aprile. Come dunque ſi fa per averne di teneriſſimi dopo il meſe di gennajo?

Aſparagi primaticcj.

Prior. Se ne anticipa il piacere col fare il ſacrifizio d' alcune ajuole. Dopo il meſe di novembre, ſi cava tutta la terra de' ſentieri, che le dividono, e poſcia ſi riempie queſta buca profonda ſei piedi, e larga due, o poco più, di ſterco di cavallo freſco, di maniera chè queſto ſterco ſormonti diciotto once ſopra il terreno.

Quan-

LES LEGUMES. *Lorſque les premières aſperges commencent à monter à l'aide de cette chaleur, on les couvre de cloches, au travers deſquelles la lumière les colore du plus beau verd. Il faut couvrir ces cloches de fumier ſec pendant la gelée, & lorſqu'il neige emporter le fumier avec la neige qui refroidiroit tout. Le fumier ſec qu'on y rapporte doit couvrir ou toucher immédiatement les cloches & non les aſperges, parce qu'au lieu de verdir elles blanchiroient ſous la paille. En renouvellant enſuite, ou en tout ou en partie, le fumier des ſentiers qui s'abaiſſe en s'éteignant, on réuſſit à coup sûr à avoir des aſperges fort vertes dès le mois de janvier. La récolte continuera un mois ou ſix ſemaines dans chaque planche, & ſe renouvellera ſi on renouvelle les réchauffemens, juſqu'à ce qu'un autre plant fourniſſe ſon fruit ſans efforts au retour du printems. Les planches qu'on a pouſſées par cette chaleur artificielle ont beſoin de quatre ans pour ſe rétablir, & pourront encore alors ſouffrir une ſeconde & dernière opération.*

Artichaux. *La culture des artichaux eſt plus aiſée.*

Quando gli asparagi, mediante questo calore, principiano ad alzarsi, si coprono di campane, attraverso delle quali il sole li fa verdi. Nel tempo del verno bisogna coprir le campane con letame secco, e quando nevica portarlo via insieme colla neve, la quale agghiaccerebbe ogni cosa. Il letame secco, che vi si reca di nuovo, deve coprire, o toccare immediatamente le campane, e non gli asparagi, altrimenti in vece d'inverdire essi imbiancherebbero sotto la paglia. Poscia rinnovando, o tutto, o parte del letame de' viali, il qual esalando s'abbassa, s'hanno infallibilmente degli asparagi verdissimi dopo il mese di gennajo. Si proseguirà un mese, o sei settimane a raccoglierne in ogni ajuola, e ricomincierà la raccolta, se si rinnoverà il concime, finchè, tornando primavera, un altro colto frutterà naturalmente. L'ajuole, che fruttarono per via di questo calore artificiale, hanno bisogno di quattro anni per ristorarsi, e allora potranno, per la seconda, e ultima volta, produrre lo stesso effetto.

La cultura de' carciofi è più sa- Carciofi.

LES LEGUMES.

aiſée. Tout s' y reduit à les loger dans un excellent fonds qu' on engraiſſe le plus qu' il eſt poſſibile ; à planter en échiquier les œilletons qu' on a détachés des plus forts piés avec un peu de racines ; à les eſpacer de trois piés ou plus ſi la terre eſt forte, afin qu'ils ayent plus de place pour étendre en liberté leur large feuillage : enfin à les garantir de la gelée en les butant, c' eſt-à-dire, en amaſſant la terre au tour de leurs feuilles racourcies, ou en couvrant le tout de long fumier ſec. Les bons œilletons ſont blancs à l' endroit où tiennent les racines. On fait une pépinière des médiocres pour remplir au beſoin ce qui perit.

La tige qui s' eſt fortifiée, & qu' on a arrêtée en autonne, donne du fruit au printems. Ce qui a été planté au printems en doit donner en autonne. La tige qui commence en printems à montrer ſon fruit, ètant coupée fort bas, rendra de nouvelles têtes en ſeptembre. On ſe règle ſur ces obſervations pour s' aſſurer deux récoltes :

Le Chev. *La récolte peut donc être double dans un même plant. Il ne faudra qu' en*

facile. Il tutto consiste, a metterli in un terreno prezioso, concimandolo il più, che si può; a piantar a scacchi i rampolli, che si sono staccati con un po' di radici dalle piante più vigorose; a metterli distanti tre piedi, o più, se la terra è grassa, acciocchè abbiano più campo da stender liberamente le loro foglie; finalmente a ripararli dal ghiaccio, gittando, e ammonticando la terra attorno delle lor foglie accorciate, oppure coprendoli affatto di sterco secco. I buoni rampolli sono bianchi dalla parte delle radici. De' mediocri si fa un semenzajo, per sostituirli a quelli, che periscono.

Lo stelo, che s'è invigorito, e che fu soppresso nell' autunno, frutta a primavera. Quello, che fu piantato a primavera, frutta nell' autunno. Il gambo, che comincia a fruttar a primavera, tagliandolo assai corto, tornerà a fruttar nel settembre. Queste osservazioni sono la regola, onde aver con certezza due raccolte.

Cav. Dunque si possono far due raccolte in una stessa ajuola. Basta la-

Les Legumes. *qu' en laiſſer monter une partie au printems, & arrêter l' autre qui ſe réſervera pour l' autonne.*

Le Pr. *C' eſt la précaution qu' on peut prendre quand on n' a pas deux plans ſéparés. Les artichaux de la ſeconde récolte, & ſur-tout les violets dépouillés de leurs feuilles, & enfilés par manière de chapelets, avec une feuille de papier entre-deux, ſe conſervent au ſec tout l' hyver, pour être, avec les champignons, la fourniture des tourtes & des ragoûts.*

Le Chev. *Quelle eſt la durée d'un bon plant?*

Le Pr. *Elle n' eſt guéres que de quatre ans: mais on en renouvelle une partie tous le ans, ainſi la jouiſſance n' eſt pas interrompue; & ce qu' on détruit a encore ſon utilité. On aſſemble les feuilles des artichaux qu' on veut remplacer. On les lie, & on les empaille ſans leur donner aucun air que par le haut. Ils blanchiſſent comme des cardons d' Eſpagne, dont le gouvernement eſt à-peu près le même. On conſerve tout l'hyver dans le ſable de la ſerre ces grands paquets de feuilles parfaitement blanchiés & dépouillées de toute leur amertume.*

Cardes & cardons d' Eſpagne.

Le

lasciarne spuntar una parte a primavera, e sopprimer l'altra, che si salverà per l'autunno.. LEGUMI.

Prio. Quest'è lo spediente, che può praticarsi, quando non s'abbiano due colti separati. I carciofi della seconda raccolta, e massime i paonazzi, spogliati delle lor foglie, e infilzati a foggia delle corone, con un foglio di carta posto fra l'uno e l'altro, si conservano in luogo asciutto tutto il verno, per ornare insieme co' funghi le torte, e i manicaretti.

Cav. Quanto tempo mai dura un buon colto di carciofi?

Prio. In circa quattro anni: ma ogni anno se ne rinnova una parte, per non interromperne il godimento; e ancora ciò, che si distrugge serve a qualche cosa. S'uniscono le foglie de' carciofi, che vogliono rinnovarsi, Si legano, e si fasciano con paglia, lasciandovi insinuarsi l'aria solo al di sopra. Essi imbiancano, siccome i cardi di Spagna, il cui governo è a un di presso lo stesso. Questi gran fasci di foglie bianchissime, e spogliate della loro amarezza, si custodiscono tutto l'inverno tra la sabbia della conserva. Cardi nostrali, e di Spagna

Les Legumes.

Le Chev. *Venons, je vous proprie, à la culture du melon.*

Concombres.

Le Pr. *Vous laiſſez-là le concombre, la citrouille & le potiron. Ne les mépriſons pas. On en fait des potages, des ragoûts, du pain & des remèdes. La culture en eſt entiérement ſemblable à celle du melon, ſi ce n'eſt qu'on ne les taille pas avec tant de précaution.*

Citrouilles. Potirons. Melons.

Culture du melon.

Le melon eſt une des plus parfaites productions du potager, & un des plus délicieux rafraîchiſſemens que la nature, toûjours attentive à nos beſoins, nous ait préparés durant les grandes chaleurs. Pour l'élever à ſouhait, on choiſit l'aſpect du midi & un bon abri, qu'on fortifie avec des briſe-vents de paille. On mèt les couches à un pié prés l'une de l'autre pour les échauffer, en rempliſſant de tems en tems de fumier nouveau l'intervale qui les ſépare. On étend ſur ces couches huit ou neuf pouces d'excellent terreau qu'on peut utilement mêler de terre franche de cendres & de marc de raiſins. On ſéme les melons dès le mois de février, après avoir trempé la graine, ſept ou huit heures durant, dans

l'eau

Cav. Di grazia paſſiamo alla cultura de' melloni. I LEGUMI.

Prio. Voi laſciate da parte il cocomero, e le cocuzze. Non accade ſprezzarli. Se ne fanno degl' intingoli, e de' manicaretti, del pane, e delle medicine. La lor cultura è ſimiliſſima a quella del mellone, ſe non che non ſi tagliano con tanta cautela. Cocomeri. Cocuzze. Melloni.

Il mellone è una delle migliori frutte dell'orto, e uno de' rinfreſcativi più dilizioſi, che la natura, ſempre ſollecita a' noſtri biſogni, ci abbia apparecchiati ne' caldi maggiori. Per ben allevarlo ſi ſcieglie la ſituazione del mezodì, e un buon riparo, che ſi fortifica con de' paraventi di paglia. I colti ſi fanno l'uno appo l'altro per concimarli, riempiendo tratto tratto di letame nuovo l'intervallo che li divide. Su queſti colti ſi ſtendono otto o nove once di ſtabbio prezioſo, cui gioverà tramiſchiare con della buona terra, delle ceneri, e della vinaccia. I melloni ſi ſeminano dopo il meſe di febbrajo, avendo prima laſciata per ſette o otto ore la ſemenza Cultura del mellone.

LES LEGUMES. *l'eau ou dans le vin adouci par le ſucre. On ſéme en mettant les graines quatre à quatre dans des trous allignés & diſtans de deux doits. Rien n'empêche de ſemer quelques menues ſalades entre ces lignes.*

Quand les jeunes melons ont quelques feuilles, on les tranſplante ſur une autre couche, en les mettant à cinq ou ſix ſous chaque cloche, qu'on couvre de paillaſſons pour les garantir de la gelée ou du hâle qui les rotiroit. Si la couche eſt trop ardente, on y enfonce un bâton de loin à loin, pour former autant de ſoupiraux par où la chaleur exceſſive s'évapore. Quand ils deviennent forts, on les tire de cette pépinière, pour les tranſplanter à l'aiſe ſur une troiſième couche avec leur motte, à deux piés près l'un de l'autre. On peut arrêter le montant & le trop de jets pour fortifier le reſte. Mais c'eſt une pratique plûtôt pernicieuſe qu'utile d'abatre dans les commencemens les deux feuilles ſéminales, & par la ſuite les fleurs mâles, qu'on appelle, mal-à propos, fauſſes fleurs. Ces pièces n'ont pas été miſes inutilement dans la plante.

Vous

nell'acqua, o nel vino raddolcito col zucchero. Le ſemenze ſi mettono a quattro a quattro in buchi poſti in linea retta, e lontani due dita l'uno dall'altro. Tra queſte linee ſi poſſono ſenza pericolo ſeminare dell'inſalate. I LE-GUMI.

Quando i melloni novelli hanno gittato delle foglie, ſi trapiantano in un altro colto, mettendone cinque, o ſei ſotto d'ogni campana, la qual ſi copre di pagliarecci per difenderla dal ghiaccio, o dal caldo, che li brucerebbe. Se 'l colto è troppo caldo, vi ſi pianta quà e là un baſtone, per farvi tanti ſpiragli, pe' quali il caldo eccessivo ſvapori. Quando eſſi ſon vigoroſi, ſi cavano da queſto ſemenzajo, per trapiantarli agiatamente col loro pane ſur un altro colto, diſtanti due piedi fra loro. Si può ſopprimere lo ſtelo, e i rampolli ſoverchj per invigorir il reſtante. Egli è però un coſtume piuttoſto dannoſo, che utile, il levar da principio le due foglie ſeminali, e poſcia i fiori maſchj, che malamente ſi chiamano fiori falſi. La pianta non ha mica ricevute coteſte parti per niente.

LES LEGUMES. *Voyez tom. 2. Entret. 5.*

Vous ſavez qu'elles lui rendent des ſervices importans, après leſquels étant devenu inutiles, elles ſe fanent d'elles-mêmes, ſans que l'homme ſe mette en peine de ſecourir la nature, ou de la réformer comme ſi elle s'étoit trompée.

Le Chev. *Mais n'eſt-ce pas à-peu-près ce qu'on fait quand on éclaircit les fruits ſur un arbre, & qu'on ôte le trop?*

Le Pr. *Il n'y a là aucune reforme. L'homme eſt maître d'opter: & s'il aime mieux un petit nombre de très-beaux fruits qu'une grande quantité de médiocres, il peut ſans déſordre engraiſſer les uns par le retranchement des autres. C'eſt auſſi ce qu'on fait fort à propos dans le gouvernement des melons. Quand on eſt ſûr d'en avoir deux ou trois bien formés ſur un tige, on peut ſupprimer tout le reſte pour embellir le peu qu'on a trié ſur le tout.*

Dès que les nuits ſont douces, on ôte les cloches, afin que le grand air & les arroſemens fréquens avancent tout. Quand le melon eſt gros comme le poing, on réduit les arroſemens à un ſeul en trois jours.

Eſt-

Voi ben ſapete, ch' eſſe le ſono di gran giovamento, dopo di che divenute ſoverchie, ſi fanno vizze da ſe ſole, ſenza che l' uomo ſi prenda la briga d' ajutar la natura, o di corregerla, come s' ella aveſſe errato. I LEGUMI. V. II *Tomo* 2. *Dial.* 5.

Cav. Ma non è forſe a un di preſſo lo ſteſſo, che ſi fa, quando ſi diradano le frutte d'un albero, e gli ſi leva il ſoverchio?

Prio. Quì non ſi correge nulla. L'uomo è padrone di ſcegliere; e s' egli vuole più toſto poche frutte belliſſime, che molte di mediocri, egli ſenza niun diſordine può alimentar l'une, ſvellendo l' altre. Ciò ſi fa altresì a ſuo tempo nella cultura de'melloni. Quando s' ha certezza d' averne due o tre di belli ſur un gambo, ſi può levar via il reſtante, perchè quel poco, che tra tutti s' ha ſcelto, rieſca più bello.

Quando le notti ſono temperate, ſi levano le campane, acciochè tutto creſca via più, mediante l'aria aperta, e gl'innaffiamenti frequenti. Quando il mellone è groſſo come un pugno, s' innaffia ſolamente ogni tre giorni.

Les Legumes.

Eſt-il enfin parvenu à ſa groſſeur ? alors on ne l'arroſe plus, l'altération même étant propre à en faire paroître le goût plus vineux & plus ſucré, que ſi la ſéve en étoit délaiée de beaucoup d'eau.

Le Chev. *Voilà une étonnante variété de fruits & de plantes utiles que nous tirons d'un bien petit eſpace de terre.*

Raiſons de la variété des fruits ſelon les ſaiſons & ſelon les climats.

Le Pr. *Ce que j'y admire le plus n'eſt pas tant l'abondance, quoiqu'elle tienne du prodige, que la ſage diſtribution qui a été faite de toutes ces productions ſelon les beſoins des ſaiſons & des climats. Durant l'hyver, lorſque la terre ſe repoſe & ceſſe de produire pour recouvrer de nouveaux ſucs, nous jouiſſons d'une ample proviſion de fruits & de légumes fermes & capables de durer long-tems. Pendant l'été la terre varie tous les jours ſes libéralités : & à meſure que le ſoleil agit plus fortement ſur nous, elle ſemble attentive à nous donner des fruits rafraîchiſſans, comme ſont les fruits à noyau, les melons, les figues, les pêches & les poires fondantes. La même convenance que je trouve*

entre

I Legumi.

E quando è giunto alla ſua perfetta grandezza, non s' innaffia più, poichè l' alterazione medeſima ſerve a farne comparire il ſapore vinato, e zuccherino, più che ſe 'l ſuo ſugo veniſſe ſtemperato con molt' acqua.

Cav. O che varietà prodigioſa di frutte, e di piante utili, che noi ricaviamo da un piccioliſſimo tratto di terra!

Prio. Quello, ch'io ammiro più, non è tanto la copia, come che ella ſia prodigioſa, quanto la ſavia diſtribuzione, ch' è ſtata fatta di tutte queſte produzioni, ſecondo i biſogni delle ſtagioni, e de' climi. In tempo di verno, quando la terra ripoſa, e ceſſa di fruttare per riavere de' nuovi ſughi, noi abbiamo tuttavía una buona provviſione di frutte, e di legumi ſerbevoli, e che poſſono durar lungo tempo. La ſtate la terra varia ogni giorno i ſuoi doni; e a miſura, che 'l ſole ha maggior attività ſopra di noi, ella ſembra attenta a darci delle frutte refrigeranti; tali ſono quelle da nocciuolo, i melloni, i fichi, le peſche, e le pere ſfarinate. La ſteſſa corriſpondenza, che paſſa

Perchè le frutte ſieno varie ſecondo le ſtagioni, e i climi.

LES LE GUMES. *entre les fruits & les saisons, je la trouve entre les fruits & les climats. A mesure qu'on avance vers ces régions dont les habitans voyent le soleil passer & repasser sur leur tête j'y trouve de toute part des fruits, non seulement fondans comme le melon: mais glacés, acides & pleins d'une eau propre à humecter leur sang trop raréfié. Tels sont les limons, les citrons, les oranges, les ananas. Si je reviens de la Torride dans notre climat, je commence à y trouver la vigne, & je m'apperçois qu'elle en occupe les endroits où elle peut mûrir suffisamment, pour fournir aux habitans de la Zone tempérée, & aux peuples septentrionaux, dont le sang est épaissi par le froid, une liqueur spiritueuse, & propre à résister au poids d'un air trop engourdi.*

Le Chev. *Mais cette libéralité de la nature ne seroit-elle pas plus digne de notre reconnoissance, si elle alloit jusqu'à donner toutes sortes de fruits à toutes sortes de saisons & de païs?*

Le Pr. *L'Auteur de la nature n'est pas seulement libéral, il est en même*

tra' frutti, e le ſtagioni, io la ravviſo eziandío tra i frutti, e i climi. Quanto più ci avanziamo verſo que' paeſi, i cui abitanti vedono il ſole a paſſare, e ripaſſare perpendicolarmente ſul capo, tanto più oſſervo per tutto de' frutti non ſolo sfarinati, come il mellone, ma agghiacciati, acidi, e pieni d'un ſugo atto a umettare il loro ſangue troppo rarefatto. Tali ſono i limoni, i cedri, gli aranci, gli ananas. Se dalla Zona Torrida ritorno al noſtro clima, toſto vi ritrovo la vite, e m'avvedo, ch'eſſa è ſituata, dove può maturare baſtevolmente, per ſomminiſtrare agli abitatori della Zona temperata, e a' popoli ſettentrionali, il cui ſangue è condenſato pel freddo, un liquore ſpiritoſo, e atto a reſiſter al peſo d' un' aria troppo fredda. I LEGUMI.

Cav. Ma queſta liberalità della natura non meriterebbe forſe meglio la noſtra gratitudine, s'ella produceſſe ogni ſorta di frutti, in tutte le ſtagioni, e in tutti i paeſi?

Prio. L' Autore della natura è non ſolamente liberale, ma

LES LEGUMES

même tems économe. Si ſa libéralité n'avoit ni règle ni bornes, les plus grands déſordres en ſeroient la ſuite: au lieu que de ſon économie il réſulte des biens infinis ſur toute la ſociété. Par là l'homme ſe trouve dans la néceſſité d'un exercice continuel. On lui a épargné une multitude de vices, en lui épargnant la fainéantiſe; & non-ſeulement il ſe voit obligé de travailler pour vivre: mais la diſtribution des fruits de la terre eſt telle, que pour y avoir part, il faut qu'il mette en œuvre toutes les vertus & tous les talens qu'il a reçûs. Le refus qui a été fait à un païs de certains avantages accordés à un autre, occaſionne des beſoins, des déſirs, des efforts. Les commodités propres & particulières à chaque province, en mettent les habitans dans la dépendance les uns des autres. Leurs beſoins deviennent autant de liens qui les uniſſent, & qui raprochent les païs les plus éloignés par le tranſport & par la communication de leurs productions reſpectives. L'agriculture & le commerce, qui ſont les deux mobiles de la ſociété, donnent lieu aux hommes d'exercer leur

pru-

eziandío economo. Se la ſua libe- I L E-
ralità foſſe ſenza regola, e ſenza GUMI.
confini, naſcerebbero de' grandiſ-
ſimi diſordini; laddove la ſua eco-
nomía è infinitamente giovevole a
tutta la ſocietà. Perciò l'uomo è
in neceſſità d'eſercitarſi continua-
mente. Col liberarlo dall' ozio,
gli furono levati molti vizj; e' ſi
trova non ſolo coſtretto a fatica-
re per vivere, ma le frutte del-
la terra ſono compartite in guiſa,
che per participarne, biſogna,
ch' eſſo adoperi tutte le virtù, e
i talenti, c' ha ricevuti. Certe
commodità negate a un paeſe, e
conceſſe ad un altro, fanno naſcere
de' biſogni, de' deſiderj, de' tentati-
vi. Gli agj proprj, e particolari di
ciaſcheduna provincia, fanno, che
gli abitanti dipendano gli uni da-
gli altri. I loro biſogni ſono tanti
vincoli, che li congiungono, e
che uniſcono i paeſi più rimoti, me-
diante il traſporto, e la comuni-
cazione delle loro produzioni reſ-
pettive. L' agricoltura, e il com-
mercio, che ſono i due cardini
della ſocietà, danno motivo a-
gli uomini d' eſercitare la lor

pru-

LES LEGUMES

prudence dans le diſcernement des tems, des ouvrages, des marchandiſes, & des occaſions; leur patience dans les travaux; leur fidélité dans les échanges; leur économie dans l'uſage des choſes qu'ils n'ont pas toûjours à ſouhait.

La même vûe paroît dans l'inégalité des ſaiſons. Dans de certains mois de l'année, l'homme fait ſurtout, uſage de ſa force & de ſes bras. Il faut labourer, planter, ſémer, herſer, replanter, ſarcler, cueillir, vendre. Il a ſouvent la plûpart de ces choſes à faire à la fois. Dans un autre tems il fait uſage de ſa prévoyance: il ſauve, il enleve ce qu'il peut à la malignité des vents, & à la rigueur de la mauvaiſe ſaiſon. Il renferme, il arrange, il entretient: il fait à loiſir les préparatifs néceſſaires pour l'année ſuivante. Par des exercices modérés, qui lui tiennent lieu de repos, il ſe met en etat de recommencer au printems les plus forts travaux.

C'eſt ainſi que Dieu a voulu honorer l'homme, & l'aſſocier, ſi cela ſe peut dire, à ſes operations. Il l'éxercite & l'intéreſſe puiſſament, en le laiſ-

prudenza nel diſcernimento de' tempi, dell' opere, e delle mercatanzíe, e dell' opportunità; la lor pazienza nelle fatiche; la loro fedeltà ne' cambj; la loro economía nelle coſe, che non hanno ſempre in loro potere. I Legumi.

Lo ſteſſo fine ſi ſcorge nell'inugualità delle ſtagioni. In certi meſi dell'anno l'uomo fa uſo ſpezialmente della ſua forza, e delle ſue braccia. Biſogna arare, piantare, ſeminare, erpicare, trapiantare, ſarchiellare, raccogliere, vendere. Egli ſpeſſo ha da far molte di queſte coſe in un tempo ſteſſo. In altro tempo egli uſa la ſua prudenza: eſſo ſalva, e preſerva, ciò che può dalla furia de'venti, e dal rigore del verno. Chiude, aſſeſta, e governa; egli fa agiatamente i preparativi per l' anno venturo. Per via d' eſſercizj moderati, che gli ſervono di ripoſo, ſi diſpone a ricominciare a primavera le fatiche maggiori.

Iddio in queſta guiſa volle onorar l'uomo, e aſſociarlo, s'è lecito il dirlo, alle ſue operazioni. Eſſo lo ſtimola, e l'obbliga fortemente, laſcian-

laiſſant jouir de ce qu' il cultive, ou de ce qu' il cherche : & en le mettant dans la néceſſité ou de manquer de bien des choſes, quand il ne ſe les procure pas, ou de les voir dégénérer & périr dès qu' il en néglige la culture.

LE

I LE-
GUMI.

laſciandogli godere di ciò, che coltiva, o ricerca; e riducendolo in neceſſità, o di ſtar ſenza molte cole, quando egli non ſe le procuri, o di vederle tralignare, e perire, dacchè eſſo traſcura di coltivarle.

L' A-

LE LABOURAGE.

TROISIEME ENTRETIEN,

LE PRIEUR,
LE CHEVALIER.

Le Pr. *PUiſque nous nous trouvons ſeuls ces jours-ci nous pourrons, ſans incommoder perſonne, allonger notre promenade tant qu'il vous plaira.*

Le Chev. *Voyons aujourd'hui la campagne.*

Le Pr. *Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. Voila un jardin d'un nouveau goût.*

Le Chev. *Il doit vous plaire; il eſt dans la plus parfaite ſimplicité.*

Difficulté du labourage.

Le Pr. *Cette culture, toute unie qu'elle eſt, a couté plus de peines que celle du plus beau parterre.*

Le Chev. *Voila des laboureurs qui avec ſix chevaux avancent fort lente-*

L'

AGRICULTURA.

DIALOGO TERZO.

IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Prio. Giacchè in queſti giorni ſiamo quì ſoli, potremo, ſenza dar diſagio ad alcuno, far il noſtro paſſeggio lungo quanto vorrete.

Cav. Diamo oggidì un' occhiata alla campagna.

Prio. Queſta ſtrada ne guida alle terre lavorate. Queſto è un giardino d'altro affare.

Cav. Egli vi piacerà ſenza dubbio, per eſſere ſempliciſſimo.

Prio. Queſta cultura, avvegnachè tutta uguale, ha coſtato più fatica di quella del più bel giardino. Difficoltà dell' agricoltura.

Cav. Ecco là de' lavoratori, che con ſei cavalli camminano molto lenta-

Le Labourage. *lentement. Voyez, je vous prie, quelles masses de terre ils ont à renverser. Pourront-ils semer là-dedans?*

Le Pr. *On n'y sémera pas si-tôt: ce ne sera qu'au mois de septembre, & après y avoir fait repasser la charue.*

Le Chev. *Le travail de ces pauvres gens est bien rude. Ils me font compassion.*

Le Pr. *Vous avez bien raison d'être sensible à leurs peines: mais nous sommes plus à plaindre qu'eux quand nous sommes désœuvrés. Ils sont dans l'ordre.*

Le Chev. *Il est vrai: mais il y a dans cet ordre quelque chose qui m'étonne & m'embarasse. Quand je cultive une fleur, ce n'est qu'un jeu pour moi: mais quand il faut faire venir le blé, c'est une fatigue extrême. Ne faudroit-il pas que ce fût tout le contraire? Je vous en fais juge. Qu'il en coûte pour avoir des jonquilles ou des œillets, à la bonne-heure: en aura qui voudra: mais pour avoir du pain, il faudroit, ce me semble, qu'il n'en coutât rien.*

Le Pr. *Voila ce que l'amour du repos nous suggère tout naturellement. Mais si c'est justement ce repos que*

l'Au-

lentamente. Osservate, che pezzi di terra essi hanno da smovere. Potranno poi seminare là dentro? L'AGRICOLTURA.

Prio. Per adesso non già, nè prima del mese di settembre, dopo d'averle riarate.

Cav. Il lor mestiere è molto faticoso. Essi mi muovono a compassione.

Prio. Voi li commiserate giustamente: ma noi siamo più degni di compassione, quando stiamo scioperati. Essi sono nell' ordine loro.

Cav. E'vero; ma io ravviso in quest' ordine un non so che di prodigioso, e d'intrigato. Quando coltivo un fiore, questo è per me un diletto; ma quando bisogna far nascere del frumento, vi si richiede una fatica somma. Parmi, che la cosa dovrebbe andar al rovescio. Ne rimetto il giudizio a voi. Che costi molto l' avere delle giunchiglie, e de' garofani, l'intendo; ne averà solo, chi n'avrà voglia; ma per aver del pane, parmi, che non doverebbe costar nulla.

Prio. Questo è quanto naturalmente ne suggerisce l' amor del riposo. Ma se l'Autore della natura volle

preci-

LE LABOURAGE.

Auteur de la nature a voulu écarter, aurez-vous à vous plaindre ? Nous ſommes ſon ouvrage, & il l' a réglé comme il a voulu. Entrevoyons au moins la ſageſſe de ſes vûes. Les fleurs & les fruits, l' agréable & le néceſſaire, tout eſt accordé au travail, comme tout eſt refuſé l' à indolence. Mais il y a une différence extrême entre le travail qui produit à l' homme les choſes qui ne ſont que délectables, & le travail qui lui fournit ſon pain. Le premier eſt libre & communément peu pénible. Le ſecond eſt indiſpenſable & fatiguant. Pour avoir des fleurs, & même un aſſez grand nombre de beaux fruits, la Providence n' a pas voulu qu' il en coûtât beaucoup à l' homme. Le principal mérite de ce bienfait conſiſte dans l' agrément & les délices : elle auroit en quelque ſorte affoibli la grace de ſon preſent, ſi elle en avoit fait dépendre l' acquiſition d' un travail rude : & l' homme ſe ſeroit tout naturellement porté à renoncer à un plaiſir peu néceſſaire, s' il eût fallu ſe le procurer à force de fatigues & de ſueurs. La culture des fleurs, & même de la plûpart

des

L'AGRICULTURA.

preciſamente sbandirlo, perchè dolercene? Noi ſiamo ſue creature, ed eſſo ha diſpoſto di noi a ſuo modo. Oſſerviamo almeno la ſaviezza de' ſuoi diſegni. I fiori, e le frutta, il dilettevole, e'l neceſſario furono conceſſi alla fatica, ſiccome allo ſcioperío venne diſdetto tutto. V'ha però un gran divario tra la fatica, che provvede l'uomo del dilettevole, e quella, che lo forniſce del ſuo pane. La prima è libera, e ordinariamente poco penoſa. L'altra è indiſpenſabile, e greve. La provvidenza non volle, che l'uomo duraſſe molta fatica per avere de' fiori, ed eziandío molte belle frutta. Il merito principale di queſto benefizio conſiſte nel piacere, e nel diletto. Eſſa in certo modo avrebbe ſcemato il pregio del ſuo dono, ſe per acquiſtarlo n'aveſſe coſtretti a durare molta fatica: e l'uomo naturalmente avrebbe rinunziato a un diletto poco neceſſario, ſe aveſſe dovuto procacciarſelo a forza di fatiche, e di ſudori. La cultura dunque de' fiori, e parimente di molte

frutta

Le Labourage. *des fruits, eſt donc pour l'homme une occupation amuſante, & une curioſité ingénieuſe, qui demande moins de force que d'induſtrie. Elle eſt moins un travail pour lui qu'un délaſſement après ſon travail: & d'ailleurs l'homme ſe trouve, à cet égard, entièrement maître d'opter.*

Il n'en eſt pas de même des légumes & de la verdure dont il ſe nourrit, ni du pain qui fait ſon principal ſoûtien. Il n'a pas été laiſſé ſur ce point dans la même indifférence, & ce néceſſaire lui coute un ſérieux travail: il n'y parvient que par des efforts aſſidus, & qu'à la ſueur de ſon viſage. La providence en un mot lui a rendu le travail auſſi néceſſaire que le pain, auſſi intéreſſant que la vie même.

Le travail neceſſaire, comme le païn.

Mais ce travail, quoiqu'il lui coute, ne va pas juſqu'à l'accabler. La terre qui a beſoin d'etre aidée de ſa main, l'encourage par la récompenſe qu'elle accorde fidélement à ſes ſoins. Tout ce qu'il lui prête, elle le lui rend avec une uſure incroyable, & elle multiplie les grains qu'elle reçoit, à proportion de l'aſſiduité & de l'induſtrie qu'il apporte à

Fecondité de la terre.

cic. de ſeneſt.

la

frutta è per l' uomo un paſſatempo, e una ingegnoſa curioſità. che richiede piuttoſto dell' induſtria, che della forza. Ella anzi ch'eſſergli di fatica, gli è, dopo le ſue fatiche, d'alleviamento. Senza che queſto dipende dalla libera elezione dell' uomo. L' AGRICOLTURA.

Ella non è già così de' legumi, e degli erbaggj, di cui ſi nutre, nè del pane, ch'è il ſuo ſoſtegno principale. Eſſo non fu mica intorno a ciò *laſciato in libertà*, e queſta neceſſità gli coſta una greve fatica: E' vi giugne ſolamente a forza di continui ſtenti, e del ſudor del ſuo volto. In una parola, la Provvidenza gli reſe la fatica neceſſaria, ſiccome il pane, e premuroſa, quanto la vita ſteſſa. La fatica neceſsaria non meno del pane.

Non oſtante però, che queſta fatica ſia grande, ella non giugne ad opprimerlo. La terra biſognoſa dell' ajuto delle ſue mani, l'incoraggiſce colla ricompenſa, che fedelmente concede alle ſue diligenze. Eſſa gli rende con un' uſura incredibile quanto egli le preſta, e moltiplica le ſemenze, che riceve, a miſura dell' aſſiduità, e dell' induſtria, con cui Fecondità della terra. *Cic. de ſenect.*

Le Labourage. *la cultiver. Elle n'eſt point ſujette aux affoibliſſemens qu'amène la multitude des années. Depuis une longue ſuite de ſiècles elle n'a point manqué de reprendre d'année en année les agrémens & la vigueur d'une vive jeuneſſe; & après qu'elle a enfanté les moiſſons les plus abondantes, le repos d'un an, ou ſeulement d'un hyver, ſuffit pour réparer toutes ſes pertes.*

Le Chev. *Je m'étois trompé, & je comprens à préſent que pour faire travailler l'homme, il n'y avoit point de moyen plus ſûr que le beſoin. Mais ce que vous dites, Monſieur, de l'extrême fécondité de la terre, ſe trouve-t-il exactement vrai? Il y a bien des terres dont il ſeroit impoſſible de tirer du blé.*

Variété des terres relative à celle des grains. Le Pr. *Toutes ſortes de terres ne peuvent pas produire toutes ſortes de grains, je l'avoue. Il en eſt de ſabloneuſes ou de ſi légères, que tous les ſucs que l'air y dépoſe s'en évaporent fort vîte; & le blé qui veut une nouriture forte, n'y trouve pas de quoi ſubſiſter. Il eſt au contraire des terres fortes & argileuſes que preſqu'aucune ſemence ne peut per-*

e' la coltiva . Ella non è ſoggetta alle debolezze della vecchiaja . Dopo una lunga ſerie di ſecoli ſi riveſte ogni anno del brío, e del vigore d' una vivace gioventù , e dopo d' aver prodotte delle meſſi copioſiſſime , le baſta il ſemplice ripoſo d' un anno , anzi talvolta d' un inverno ſolo per riaverſi di tutte le ſue perdite. L'Agricoltura.

Cav. Io m' era ingannato , e adeſſo vedo , che per coſtrigner l' uomo a lavorare , non v' era mezo più ſicuro della neceſſità . Ma è poi vero, Signore, ciò che voi dite intorno alla ſomma fecondità della terra? Ve ne ſono molte , da cui è impoſſibile ricavar della biada. Varietà delle terre corriſpondente alla varietà de' ſemi.

Prio. Confeſſo , che ogni ſorta di terra non può produrre ogni ſpezie di grano. Ve ne ſono alcune tanto ſabbioſe, e leggieri, che toſtamente eſalano tutti i ſughi depoſtivi dall' aria ; la biada , che richiede un buon alimento , non vi trova onde vivere . Vi ſono all' oppoſto delle terre tenaci, e argillóſe, cui quaſi niuna ſemenza può

LE LABOURAGE.

percer, il en eſt d'autres enfin qui tiennent un milieu plus ou moins juſte entre ces deux qualités, & qui ſont propres pour différentes productions, ſelon qu'elles approchent ou de la nature du ſable ou de la nature de l'argile.

Cette variété des terres a ſon but: elle eſt viſiblement relative à la variété des grains, dont les uns demandent une terre légère; d'autres une terre graſſe; d'autres enfin une terre moyenne.

En voulant que le blé fût le ſoûtien de la vie des hommes, le Créateur ne les a pas réduits à un étroit néceſſaire. Il en a multiplié les eſpeces telles que ſont le froment, le ſégle, le ris, le millet, l'orge, l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois & beaucoup d'autres. Chaque eſpéce de grain a ſon utilité & ſa propriété, dont l'homme eſt toûjours la fin. Les uns ſont deſtinés pour le nourrir lui-même. Les autres le ſont pour la ſubſiſtance des bêtes qui le ſervent, ou pour engraiſſer celles qui le nourriſſent. Ces grains lui fourniſſent encore des ptiſannes, dont la plus ordinaire & la plus nouriſ-

ſan-

traforare. Ve ne ſono finalmente dell' altre poſte a un di preſſo di mezo tra coteſte due qualità, e che ſon atte a varie produzioni, a miſura ch' eſſe s'accoſtano alla natura della ſabbia, o a quella dell' argilla. L'Agricoltura.

Queſta diverſità di terre ha il ſuo fine: ella viſibilmente corriſponde alla varietà delle biade, parte delle quali eſigono una terra leggiere; parte la vogliono graſſa; altre finalmente mediocre.

Il Creatore, volendo, che le biade foſſero il ſoſtegno della vita umana, non ne riduſſe ad anguſtie neceſsarie. Egli ne ha moltiplicate le ſpezie, che ſono il frumento, la ſegala, il riſo, il miglio, l'orzo, la vena, il gran turco, le lenti, i piſelli, e altri molti. Ciaſcuna ſpezie ha la ſua utilità, e la ſua proprietà, che ſempre è diretta all'uomo. Parte ſono deſtinate a nutrirlo. Parte ſono il mantenimento degli animali, che lo ſervono, o ingraſſano quelli, che lo nutriſcono. Queſti grani gli appreſtano eziandío delle bevande, di cui la più uſuale, e più ſuſtanzioſa,

LE LABOURAGE. *ſante, qui eſt la bierre, imite la force du vin, & en tient lieu dans les années où la vigne manque & dans les païs où elle ne peut croître.*

Le froment qui eſt la plus forte nouriture, & le ſoûtien de l'homme, ne réuſſit communément que dans les terres fortes, ou du moins limoneuſes. Le ris qui a auſſi beaucoup de ſubſtance, ſe plaît dans les terres graſſes & humides. Le ſégle vient à ſouhait dans une terre médiocre. Il ſe contente quelquefois de la plus légére. L'orge, l'avoine, le blé ſarraſin, le millet ſe plaiſent dans des terres ſabloneuſes, mais ne refuſent pas de croître dans les meilleurs fonds quand ils ſont bien pulvériſés.

Pſal. 103.

Le ris réuſſit parfaitement en Aſie, où il eſt la nouriture ordinaire des habitans. Il y a auſſi quelques terres en Europe où l'on le cultive avec ſuccès, comme en Piémont & en Eſpagne. Le froment & le ſégle ſont la nouriture des Occidentaux : mais on en a communiqué l'uſage à pluſieurs provinces de l'Amérique qui s'en trouvent bien. Le maïs ou blé de Turquie étoit originaire-

ment

zioſa, ch' è la birra, imita il vigore del vino, e fa le di lui veci, negli anni, in cui mancano le viti, e ne' paeſi, in cui eſſe non allignano. L'AGRICOLTURA.

Il frumento, ch'è 'l cibo, e 'l ſoſtentamento più forte dell'uomo, per lo più rieſce ſolamente nelle terre tenaci, o almeno limoſe. Il riſo, che parimente è aſſai ſuſtanzioſo, ama le terre graſſe, e umide. La ſegala rieſce beniſſimo ne' terreni mediocri. Eſſa talvolta ſi contenta de' terreni più leggieri. L'orzo, la vena, la ſaggina, il miglio ſi compiacciono delle terre ſabbioſe, tuttavia creſcono ancora ne' terreni migliori, purchè ſieno bene polverizzati. *Pſal.* 103.

Il riſo rieſce mirabilmente nell'Aſia, dov'è il cibo ordinario degli abitanti. Ancora nell'Europa vi ſono alcuni luoghi, in cui ſi coltiva con buon eſito, ſiccome nel Piemonte, e nella Spagna. Il frumento, e la ſegala ſono il cibo degli Occidentali, ma ſe n'è partecipato l'uſo a varie provincie dell'America, le quali vi trovano il loro conto. Il gran turco era da principio

DE LABOURAGE.

ment la nouriture des Americains; mais il ſe cultive aujour d' hui tout communément en pluſieurs endroits de l' Aſie, & dans nos provinces de Breſſe de Bourgogne & de Franche-comté.

La variété des terres facilite le progrès de toutes ſortes de grains : & la diverſité des grains multiplie nos commodités. Souvent un grain qui ſert de nouriture dans un païs, eſt employé comme un remède ſalutaire dans un autre. Quand un accident imprévû nous enlève les blés qu' on avoit ſemés avant l' hyver, les autres grains qu' on ſeme au mois de mars ſervent à remplacer les premiers, comme il arriva en 1709. & c' eſt preſque par tout que le voiſinage des terres de différentes natures donne à chacun la facilité de régler ſelon ſon goût, ou ſelon ſes facultés, le choix ou le mélange des grains dont il veut vivre. Ainſi par la ſage proportion qui a été miſe entre la nature des terres & la diverſité des grains, il ne ſe trouve point de terre qui ne puiſſe être de quelque raport ; point de beſoin auquel il ne ſoit pourvû : point de tempérament qui ne ſoit ſatisfait.

Le

L'Agricoltura.

l'alimento degli Americani; pur egli oggidì si coltiva comunemente in molti luoghi dell'Asia, e nelle nostre provincie di *Bresse*, di Borgogna, e della Franca Contéa.

La varietà delle terre agevola i progressi d'ogni sorta di biade; e la diversità delle biade moltiplica i nostri agj. Spesso una biada, che in un paese serve di cibo, in un altro s'adopera come giovevole medicina. Quando per qualche improvviso accidente le biade, seminate prima del verno, periscono, le altre, seminate nel mese di marzo, ci servono in vece delle prime, siccome successe nel 1709.: e quasi per tutto, la vicinanza delle terre di qualità diverse, dà luogo a ciascuno, di regolare, secondo il suo gusto, o le sue facoltà, la scelta, o la mescolanza delle biade, di cui vuol nutrirsi. Così, mediante la savia proporzione, posta tra la natura de' terreni, e la diversità delle biade, non v'ha terra, che non possa essere di qualche profitto; non bisogno, a cui non sia stato provveduto; nè temperamento, che non sia pago.

Le Labourage.

Le Chev. *Mais comment les terres même les plus grasses ou les plus serrées, peuvent-elles toûjours produire? Où prennent-elles la substance des moissons qu' on en emporte tous les ans?*

Sources de la fécondité des terres.

Le Pr. *Les terres pour être mises & tenues en valeur ont besoin du secours du ciel & de celui de l' homme. Elles reçoivent de l' air,*

L action de l' air.

non de ces influences chimériques qu' on faisoit autrefois descendre de la lune & des astres; mais des écoulemens substantiels composés d' eau, d' huile, de sels, d' air & de feu, par le moyen desquels le volume des terres se trouve réellement augmenté & mis en action. L' homme de son côté leur fournit la culture & l' engrais.

Le travail de l' homme.

La culture, en ouvrant fréquemment les dehors d' un champ, y facilite l' entrée & la distribution des principes végétaux. Mais la multitude des grains qui le sucent, jointe à l' évaporation qui est grande, à proportion que les terres sont poreuses, en épuiseroit bien-tôt toute la fécondité, si l' on n' y jettoit un engrais capable de leur rendre une nouvelle substance & de nouveaux sucs.

Les

Cav. Ma come poſſono le terre, quantunque graſſe, e fitte, produrre aſſiduamente? D' onde mai cavan elleno la ſoſtanza delle biade, che ſi mietono ogni anno? L'Agricoltura.

Prio. Per mettere, e mantenere in vigore le terre, ſi richiede l'ajuto del Cielo, e quello dell'uomo; Eſſe dall'aria ricevono, non già di quelle influenze chimeriche, le quali una volta ſi facevano calar dalla luna, e dagli aſtri; ma bensì delle ſcolature ſuſtanzioſe compoſte d'acqua, d'olio, di ſali, d'aria, e di fuoco, pel cui mezo la terra ſi trova realmente accreſciuta, e reſa attiva. L'uomo dal ſuo canto appreſta loro la cultura, e la calloría. Cagioni della fecondità de' terreni. L'azione dell'aria.

La cultura, ſchiudendo con frequenza le parti eſterne d'un campo, v'agevola l'ingreſſo, o la diſtribuzione de' principj vegetabili. Ma la quantità de' grani, che lo ſucciano, unita allo ſvaporamento, ch'è grande a miſura della poroſità delle terre, ben toſto gli leverebbe tutta la fecondità, ſe non vi ſi ſpargeſſe una calloría capace a rendergli una nuova ſoſtanza, e de' nuovi ſughi. La fatica degli uomini.

Les Labourage. *Les terres fortes demandent beaucoup de culture, & ſe contentent d' un léger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus léger.*

La culture des terres.

Les terres fortes étant naturellement compactes, ſans beaucoup d' interſtices entre les parties qui les compoſent, avec cela ſouvent durcies comme une croûte à leur ſurface, le fond en demeure froid, immobile & ſans action. Ce n' eſt qu' en les labourant profondément & en réduiſant le tout en une menüe poudre bien détachée, qu' on peut y inſinuer l' action du ſoleil & l' impreſſion de l' athmoſphere.

Les terres maigres au contraire étant toutes à jour & ſans profondeur, on en augmenteroit encore la diſette en les ouvrant trop, & en ramenant à la ſurface ce qui eſt en bas. On fait mieux de ne leur donner qu' un labour ſuperficiel. De-là la différence des charues.

Le Chev. *Je les avois cru toutes jettées dans le même moule.*

Charue. Le Pr. *Approchons-nous de celle que nous voyons à l' extrémité de ce champ. Celle-ci eſt forte & armée, com-*

L' AGRICOLTURA. Coltivazione delle terre.

Le terre tenaci esigono gran cultura, e si contentano di poca calloría. Le magre vogliono esser ben concimate senza molta cultura.

Siccome le terre grasse naturalmente sono fitte, con pochi intervalli tra le parti che le compongono, oltracciò sono spesso dure come una crosta verso la superfizie, così il loro fondo è freddo, immobile, e senza attività. Imperò non vi si può insinuare l' azione del sole, e l' impressione dell'atmosfera, se non lavorandole profondamente, e riducendole in polvere minuta ben sgretolata.

All' opposto le terre magre, che sono esposte, e senza fondo, se s' aprissero di soverchio, e si rivoltassero sossopra, si renderebbero via più sterili. Torna più conto ad ararle solo superfizialmente. Da ciò nasce la diversità degli aratri.

Cav. Io stimava, che tutti fossero simili.

Prio. Accostiamoci a quello, ch' è verso la stremità di questo campo. Egli, siccome vedete, è for-

Aratro.

LE LABOURAGE. *comme vous voyez, premièrement d'un grand coutre qui tranche la terre, & la dispose à souffrir une plus grande ouverture ; en second lieu, d'un large soc ou fer triangulaire terminé en pointe, & applani à deux faces ; pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en suivant le coutre : en troisième lieu d'une large oreille, qui se mettant toûjours du côté du sillon qu'on vient de tracer, y jette & y renverse sens-dessus-dessous la meilleure partie de la terre du noveau sillon qu'on ouvre. Cette pésante charue est réservée pour les terres franches où elle est tirée par quatre ou six, quelquefois huit ou dix chevaux, ou par autant de bœufs. Il y a une autre charue beaucoup plus petite & plus légère où l'on se contente d'un soc fort court & fort étroit, & avec laquelle deux chevaux peuvent suffisament remuer une terre maigre, qu'on n'ose approfondir, soit pour n'en point laisser évaporer les sucs & la fraîchéur, soit pour ne point amener à la surface un grain de terre pire que celui qu'on sillonne.*

Le

è forte, e armato, prima d' un gran coltro, che fende la terra, e la diſpone per farvi un' apertura più grande; in ſecondo luogo d' un largo vomero, o ferro triangolare aguzzo in punta, e piano da' due lati per allargar l'apertura, e ſprofondarſi in terra dopo del coltro; in terzo luogo d' una grande orecchia, che, mettendoſi ſempre dalla banda del ſolco già diſegnato, vi getta, e v' arroveſcia ſoſſopra la maggior parte della terra del ſolco, il quale ſi fa di nuovo. Queſt' aratro peſante ſi ſalva per le terre tenaci, ov'egli è ſtraſcinato da quattro, o ſei, tal volta da otto, o dieci cavalli, ovvero da tanti buoi. V' è un' altra ſpezie d' aratro aſſai più picciolo, e più leggiere, a cui baſta un vomero cortiſſimo, e ſtrettiſſimo, e con cui due cavalli ſoli poſſono ſmuovere una terra magra, in cui non ſi va molto a fondo, ſia per non laſciare ſvaporar i ſughi, e 'l freſco, oppur ſia per non tirar alla ſuperfizie una terra peggiore di quella, che s' ara. L' Agricoltura.

Cav.

Le Labourage. Le Chev. *Le canton où nous nous promenons eſt couvert de la plus belle verdure. Pourquoi, je vous prie, cet autre que nous voyons plus loin n'eſt-il pas cultivé?*

Le Pr. *Les terres labourables ſe partagent d'ordinaire en trois portions à-peu-près égales. On en enſemence une avant l'hyver en froment & en ſégle, ou bien en météil qui eſt un mélange de l'un & de l'autre. La ſeconde portion ſe repoſe tout l'hyver, & eſt enſemencée au printems avec des mars; c'eſt-à-dire, avec quelques-uns des moindres grains, comme avoine, orge, lupins, lentilles, & autres qu'on appelle mars, parce qu'on les ſéme en mars, ou au plûtard en avril. La troiſiéme portion eſt en jachére, c'eſt-à-dire, en repos. Mais elle n'eſt pas oiſive durant ce repos apparent. Outre qu'on lui donne pluſieurs labours, elle reçoit de tout côté. La nége l'enrichit: les roſées & les pluies l'humectent: les vents mêmes lui apportent quelques ſels, & de noveaux ſucs. Elle téſoriſe pour l'année ſuivante, & ſon inaction eſt moins un délaſſement de ſes fatigues*

Labours.

pré-

L'Agricoltura.

Cav. Questo sito, su cui noi passeggiamo, è coperto d'un verde bellissimo. Perchè mai quell'altro, che si vede da lontano, non è coltivato?

I lavori.

Prio. Le terre lavorate comunemente si dividono in tre parti a un di presso uguali. In una prima del verno, si semina del frumento, e della segala, ovvero della spelta, ch'è un mescuglio d'amendue. La seconda si lascia riposar tutto il verno, e alla primavera vi si seminano de' marzuoli, cioè delle biade minute; tali sono la vena, l'orzo, i lupini, le lenti, e altre, che si chiamano marzuole, perchè si seminano nel mese di marzo, o alla più lunga d'aprile. La terza parte è novale, cioè in riposo. Ella però non è ozïosa in tempo di questo riposo apparente. Oltre al venire più volte lavorata, essa s'approfitta da molti lati. La neve l'ingrassa; le rugiade, e le piogge la bagnano; i venti le recano de' sali, e de'sughi nuovi. Ella tesoreggia per l'anno venturo, e'l suo ripolo non è tanto un alleviamento delle fatiche

pre-

Le Labourage. *précédentes, qu'une ſuite de préparatifs & un amas de proviſions pour des productions nouvelles.*

Le Chev. *Je mange tous les jours du pain: mais je vous avoue, que ne ſai que confuſément comment vient le blé dont on le tire. Bien d'autres, renfermés comme moi dès l'enfance dans les murs de Paris, n'ont vû ces choſes qu'en paſſant & ſans ſuite. J'aurois quelque plaiſir à ſavoir l'ordre de la culture, & le progrès du blé.*

Ordre des labours. Le Pr. *Commençons donc par les labours. Il y en a trois indiſpenſables pour le froment & pour le ſégle. Le premier labour ſe donne en automne aux terres où l'on vient de moiſſonner des mars. Il n'eſt pas profond, & n'eſt que pour préparer la terre & détruire les herbes naiſſantes. Quelques-uns remettent ce labour à la fin de l'hyver.*

Le ſecond ſe donne au printems: en certains cantons à la ſaint Jean. Il doit être profond dans les fortes terres, auſſi-bien que le troiſième qui précéde les ſemailles. Il arrive quelquefois que ces trois labours ne ſuffi-

Precedenti, quanto una serie di Preparativi, e un cumulo di provvisioni, onde produrre di nuovo. L'Agricoltura.

Cav. Io mangio cotidianamente del pane; ma vi confesso, di non sapere, che poco o niente, come nasca il frumento, di cui il pane si fa. Molti altri allevati, siccome io, dentro le mura di Parigi, hanno vedute queste cose solo di passaggio, e senza riflesso. Intenderei volentieri l' ordine della coltivazione, e i progressi del frumento.

Prio. Principiamo adunque da' lavori della terra. Pel frumento, e per la segala ve ne sono tre d'indispensabili. Il primo si fa l'autunno nelle terre, in cui di fresco si sono raccolti i marzuoli. Questo lavoro è poco profondo, e serve a preparare la terra, e a distrugger l'erbe, che spuntano. Taluni lo differiscono sin alla fine del verno. Ordine de' lavori.

Il secondo si fa a primavera, e in certi luoghi a S. Giovanni. Egli, nelle terre forti, deve esser profondo, siccome lo dev'esser il terzo, che si fa prima della seminatura. Talvolta questi tre lavori

non

Le Labourage

ſuffiſent point ; & qu' il faut rompre & ameublir la terre en croiſant ou traverſant dans un ſens contraire avec la charue les ſillons du labour précédent. Mais on ſe garde bien de recourir à ce moyen dans les terres trop humides & trop ſpongieuſes, où l' on s' applique au contraire à bien marquer les ſillons, à les tenir profonds & en pente tout le plus qu'on peut, pour faciliter la chûte & l' écoulement des eaux.*

Deux labours ſuffiſent pour les mars, l' un avant l' hyver, l' autre au printems. Je ne parle pas de l' eſpéce de labour qui ſe fait encore auſſi-tôt qu' on a ſemé. C'eſt moins un labour qu' on donne à la terre, qu' une couverture qu' on procure au grain. Ce travail ſe fait dans les terres fortes avec une herſe, qui eſt une grande

Herſe.

claie de bois lourd armée de dents de fer ou de petites cheuilles de bois, pour éparpiller légèrement la terre ſur le grain, qui auroit trop à percer ſi on le couvroit avec le ſoc de la charue. Dans les terres légères, ce tra-

*.. proſciſſo quæ ſuſcitat æquore terga
Rurſus in obliquum verſo perrumpit aratro. *Georg.* 1.

non baſtano, e biſogna rompere, ammollire la terra, incrocicchiando * o attraverſando per fianco coll' aratro i ſolchi fatti nel lavoro precedente. Non biſogna però ricorrere a queſto ſpediente nelle terre troppo umide, e troppo ſpugnoſe, in cui all'oppoſto ſi ſtudia di far buoni ſolchi, di farli profondi, e in pendío il più che ſia poſſibile, per dar agio all'acque di cadere, e di ſcolare. L'Agricoltura

Pe' marzuoli baſtano due lavori, l'uno avanti l'inverno, l'altro a primavera. Io non favello di quella ſpezie di lavoro, che ſi fa eziandío ſubito dopo d'aver ſeminato. Queſto non è un lavorare la terra, ma bensì un coprir la ſemenza. Nelle terre forti ciò ſi fa con un erpice, ch'è un gran raſtrello di legno greve, munito di denti di ferro, o di piccoli cavicchj di legno, per iſparpagliare leggermente la terra ſulla ſemenza, che durerebbe troppa fatica a ſpuntare, ſe ſi copriſſe col vomero dell'aratro. Nelle terre leggieri ſi Erpice.

fa

* *Proſciſſa quæ ſuſcitat æquore terga. Rurſus in obliquum verſo perrumpit aratro.* Georg. 1.

Le Labourage. *travail ſe fait avec une petite charue, pour mieux couvrir le grain, qui perdroit bien-tôt tous les ſucs & la ſubſtance dont il a beſoin, ſi on le couvroit foiblement avec les dents de la herſe.*

L'engrais. *L'engrais n'eſt pas moins important que les labours. Il eſt quelquefois néceſſaire aux meilleurs terres; il l'eſt toûjours dans les foibles. On ne fume point les bonnes quand on ne demande d'elles que de menus grains. Les foibles ne ſçauroient fournir ſans ce ſecours, les ſeuls menus grains qu'on en attend.*

Le Chev. *Que prend-t-on, que choiſit-on particulièrement, pour rendre les terres fécondes?*

Le Pr. *Cet engrais qui acheve, ce que les roſée du ciel ont commencé, eſt tout ce qu'il y a ſur la terre de plus inutile & de plus mépriſable. On le compoſe principalement de la litière qu'on tire des écuries, des étables & des bergeries. Les colombiers, les poulaliers, & les retraites de tous les autres animaux domeſtiques, fourniſſent des amandemens plus ou moins chauds, & qui étant mêlés, éteins & corrigés l'un par l'autre, rendent aux terres la fer-*

fa queſto lavoro con un piccolo aratro per meglio coprir il ſeme, che toſto perderebbe i ſughi, e la ſoſtanza, che gli abbiſogna, ſe ſi copriſſe leggermente co' denti dell' erpice. L'Agricoltura.

La calloría è importante non meno de' lavori. Ella è neceſſaria talvolta nelle terre migliori; ma nelle magre lo è ſempre. Le buone non ſi ſtabbiano, quando ſi vuol raccorne delle biade minute. Le magre ſenza queſto ajuto non poſſono produr, nemmeno i più minuti grani. La Callo-ría.

Cav. In che modo mai, e coſa ſi ſceglie ſpezialmente per fecondare le terre?

Prior. Il concime, che compie un' opera cominciata dalle rugiade del cielo, conſiſte in tutte le coſe più inutili, e più vili, che ſono ſulla terra. Egli maſſime ſi fa del letame, che cavaſi dalle ſcuderíe, dalle mandre, e dalle gregge. Le colombajé, i pollaj, e i ricoveri di tutti gli altri animali domeſtici, ci appreſtano degli ſtabbj più o meno caldi, e che meſcolati, ſpenti, o corretti tra di loro, rendono alle terre la ferti-

Le Labourage. *fertilité qu'elles avoient perdue.*

A ce mélange on peut joindre utilement toutes sortes de pailles, le chaume, les cossats, les feuillages inutiles, & tous les restes des herbages du jardin. Les bois pouris ont encore plus de substance & de sel, que ce que nous venons de nommer. Les fermiers attentifs mettent au même monceau, ou conservent à part la suie des cheminées, & des fourneaux, les chifons d'étoffes, les poils des animaux, les bouts de cuir, & de toutes sortes de peaux de bêtes, les écorces d'arbres; le marc du vin, les restes des huileries, des brasseries, des tanneries & des teintures: ils arrosent le tout avec les eaux de savonage, quand ils sont à portée de les avoir des blanchisseuses, qui communément les jettent comme inutiles, quoique le savon soit plein d'huiles & de sels, qui sont les principaux élemens des plantes.

Balaïures des villes.

Rien n'est plus animé que les terroirs où l'on répand les balaïures des grandes villes, sur-tout de celles, où avec le grand nombre des cuisines, une multitude de manufactures de lainerie, versent continuel-

fertilità, ch' eſſe avevan perduta. L'AGRICOLTURA.

A queſto meſcuglio giova l'aggiugnere ogni ſorta di paglie, la feccia, i baccelli, le foglie inutili, e tutti gli avanzi dell' erbe del giardino. Il legno fracido è più copioſo di ſoſtanza, e di ſali, che non ſono tutte le coſe predette. I caſtaldi ſolleciti mettono nello ſteſſo monte, o in diſparte la filiggine de' cammini, e de' fornelli, i cencj, i peli degli animali, i ritaglj di cuojo, e tutte le pelli di beſtie, le cortecce degli alberi, la vinaccia, la morchia, la poſatura della birra, delle conce, e delle tinte: eſſi bagnano il tutto colle lavature, che poſſono avere dalle lavandaje, che le gettan via come inutili, quantunque il ſapone ſia pregno d' olj, e di ſali, che ſono i primi elementi delle piante.

I terreni, ſu quali ordinariamente ſi getta il pattume delle cittadi, ſon ottimi; e maſſime di quelle Città, in cui, oltre alla copia delle cucine, vi ſono molti lanificj, che verſano aſſi- Immondezze delle città.

LE LABOURAGE. *nuellement ſur le pavé, l'huile & la graiſſe dont les blés ont beſoin.*

En bien de païs, pour s'épargner les frais du tranſport des fumiers, on fait parquer les brebis, & quelquefois les vaches ſur les terres mêmes qu'on veut engraiſſer.

LES PARCS. Le Chev. *J'ai vû pluſieurs parcs: ce ſont des enceintes quarrées * faites avec de l'oſier. On y renferme les brebis durant la nuit. Mais comment peuvent-elles demeurer expoſées de la ſorte aux injures de l'air?*

Le Pr. *Depuis la fin de juin, juſqu'en novembre, tant que les nuits ſont douces & ſupportables, on fait uſage des parcs ſans aucun inconvenient*

* Ces cloiſons ſont compoſées de claies d'oſier, longues de dix piés, ſur ſix de haut, & appuiées ſur des étais qui ſont acrochés, au haut des claies, & affermis en pente contre terre. Quatre claies ſuffiſent pour enfermer quinze brebis. On ajoute une claie de chaque côté en longueur ſeulement, pour autant de nouvelle quinzaine qu'on y introduira. Mais s'il y a cent brebis dans un quarré long d'une ſeule claie de largeur, on peut y introduire cent autres brebis par l'addition d'une ſeule claie ſur la largeur, & avoir tout d'un coup le double de place.

duamente ſul pavimento, l'olio, e il graſſo, di cui le biade han biſogno. L'AGRICOLTURA.

In molti luoghi, per riſparmiar la ſpeſa del traſporto de' letami, ſi fanno ſtallare le pecore, e tal volta le vacche ſulle terre appunto, che ſi vogliono ingraſſare.

Cav. Io ho già veduti molti ſtalli, eſſi ſono ricinti quadrati * fatti di vinchj. La notte vi ſi chiudono dentro le pecore. Ma come mai poſſon eſſe ſtar così eſpoſte all' intemperie dell'aria? Gli ſtalli.

Prior. Dopo la fine di giugno ſino a novembre, allorchè le notti ſono dolci, e ſopportevoli, ſi fa uſo degli ſtalli ſenza pe-

* *Coteſti tramezi ſon fatti di graticcj di vinchi lunghi dieci piedi, alti ſette, e raccomandati a de' pali, che ſi commettono al di ſopra de' graticcj, e ficcati in terra in pendio. Per quindici pecore baſtano quattro gratticcj. Volendo introdurvene altre quindici, vi ſi aggiugne un altro graticcio da ciaſcuna banda pel lungo, e così di mano in mano per ogni altre quindici pecore, che vi ſi metteranno; ma ſe in un quadro bislungo, e della larghezza d'un graticcio ſolo, vi ſono cento pecore, ſe ne poſſono metter altre cento aggiugnendo un ſolo graticcio, pel largo, e fare lo ſpazio al doppio più grande.*

Le Labourage. *nient, & la laine des brebis s' attendrit & ſe perfectionne en paſſant tour à tour à la roſée & au ſoleil. On met toûjours deux parc ou deux enceintes enſemble ; l' une eſt pleine, l' autre demeure vuide : parce que vers les trois heures du matin on fait paſſer les brebis d' un parc dans l' autre ; pour échauffer ſucceſſivement tout le terrain. On déplace enſuite les deux parcs, & ons les porte un peu plus loin pour la nuit ſuivante. Avec les claies, le berger tranſporte ſa petite maiſon roulante. Il s' y renferme le ſoir avec ſon chien fidèle, & écarte du troupeau les loups & le voleur.*

Les Cendres. Le Chev. *Il y a des endroits où les gens de campagne brûlent le gazon, dont leur terrre eſt couverte. Que gaguent-ils à cette pratique qui couvre tout le païs d'une fumée affreuſe?*

Le Pr. *Ie vais vous ſatisfaire. Outre les engrais, dont je vous ai parlé, il y en a un autre infiniment eſtimable, & qui pourroit, ſur-tout dans les terres graſſes, tenir lieu de tous les précédens, ſi l' on en pouvoit avoir une quantité ſuffiſante : ce ſont les cendres, & ſur-tout celles du bois,*

ou

pericolo, e la lana della pecora s' ammorbidiſce, e ſi perfeziona, paſſando di mano in mano alla rugiada, e al ſole. Si mettono ſempre vicini due ſtalli, o ricinti; l'uno pieno, l' altro voto, per far paſſare, verſo le tre ore della mattina, le pecore da uno ſtallo all' altro, affine di concimare ſucceſſivamente tutto il terreno. Poſcia ſi levano tutti e due, e ſi piantano un po' più lontani per la notte vegnente. Il paſtore oltre a' graticcj traſporta la ſua caſa movibile. La ſera vi ſi chiude dentro col ſuo cane fedele, e difende la greggia da' lupi, e da' ladri. L'Agricoltura.

Cav. Vi ſono de' luoghi, in cui i contadini abbruciano i ceſpuglj, onde il lor terreno è coperto. A che giova loro queſta pratica, che riempie tutto il paeſe d'un fummo orribile? Le Ceneri.

Prior. Eccovelo. Oltre al concime, di cui v' ho favellato, ve n' ha un altro pregevoliſſimo, e che potrebbe, maſſime nelle terre graſſe, ſervir per tutti i predetti, qualora ſe ne poteſſe aver abbaſtanza: queſte ſono le ceneri, e ſpezialmente del legno,

LE LABOURAGE.

The art of husbandry. by. J. Mortimer tom. 1. p. 121. edit. 1721.

Terres pelées, ou écobuées & brulées.

ou de tout ce qui eſt un peu ſubſtantiel & nourri. Les cendres de ſavoneries ſont d' une utilité éprouvée. Celles de toutes ſortes d' herbes & de broſſailles, ſont l' unique reſſource des habitans des Ardennes & de bien d' autres païs, où la mouſſe les fougères & les bruïères dénotent un fond naturellement ſtérile. Ces pauvres gens pèlent leurs terres; c' eſt-à-dire, qu' ils lèvent le gazon, & tout ce qui y tient. Ils font de petits amas de ces mottes, & en y laiſſant du vuide par deſſous, ils y mettent le feu. Ils répandent enſuite les cendres ſur la terre, qu' ils mettent en état par ce moyen de leur donner un très-beau ſégle. Ils font quelque choſe de ſemblable dans leurs forêts. Après que la coupe eſt exploitée, & que le bois marchand eſt enlevé, ils brûlent les menues branches, les petits copeaux, les feuilles, les ronces, & les épines. Ils remuent enſuite la terre à la pioche, la charue ne pouvant paſſer entre les ſouches qui y demeurent: & le peu de cendres qu' ils y répandent également partout, eſt toûjours payé par une riche moiſſon.

Il

o di tutte le materie alquanto ſuſtanzioſe, e craſſe. Le ceneri de' ſaponaj ſono d'un utile ſperimentato. Quelle di tutte l' erbe, e degli ſterpi, ſono l' unico capitale degli abitanti d' Ardenna, e di molti altri paeſi, in cui il muſco, la felce, e l' erica ſono contraſſegni della ſterilità naturale delle terre. Que' poveri uomini pelano le lor terre, cioè ne ſvelgono i ceſpuglj, e tutte l' erbe. Di queſti pani fanno de' mucchietti, e, laſciandovi un voto di ſotto, v' appiccano il fuoco. Indi ſpargono coteſte ceneri ſulla terra, che per tal mezo ſi rende atta a produrre della ſegala belliſſima. Eſſi fanno a un di preſſo lo ſteſſo ne' loro boſchi. Dopo, ch' hanno finito di tagliare, e che s'è traſportato il legno, bruciano i ramoſcelli, le ſcheggiuole, le foglie, i bronchi, e le ſpine; indi ſmuovono la tetra col zappone, poichè l'aratro non può paſſare tra' bronchi, che vi reſtano; e le poche ceneri, che vi ſpargono ugualmente per tutto, ſono ſempre compenſate da un' abbondante raccolta.

L' AGRICOLTURA. *The art. of husbandry. by I. Mortimer. tom. 1. pag. 121. Ediz. 1721.*

Terre pelate raſate, e bruciate.

LE LABOURAGE

Il y a des fermiers qui reſervent les cendres, les ſuïes, & tous les amandemens d' un tranſport aiſé, pour leurs terres les plus èloignées. D' autres mèlent les cendres avec les pailles, & réſervent le tout avec précaution, ou dans une foſſe pavée, ou du moins ſur un terrain glaiſé, & d' où rien ne ſe puiſſe écouler. Auſſi les fermiers les plus ſages ont-ils ſoin de ménager une avance de toît qui garantiſſe tout le tas, & qui empêche que la pluie & l' écoulement des eaux ne leur enleve les ſels & l' huile qui ſont le principal mérite de l' engrais. Faute de bien aſſeoir le pié d' un fumier, ou de le mettre quelque peu à couvert, il n' eſt aſſez ſouvent qu un marc éventé & ſans vertu.

Le Chev. *Je n' oublierai point cette remarque.*

Le Pr. *On étend ces pailles ſur la ſurface des champs, non au premier labour, mais au ſecond ou au troiſième; & plus communément au ſecond, afin que les ſels ſoient ſuffiſamment diſſous & mélangés avec la terre, ſans cependant avoir le tems de ſe perdre.*

Le Chev. *Il eſt bien étrange qu' il faille*

L' Agricoltura.

Alcuni caſtaldi ſalvano le ceneri, la filiggine, e tutto il pattume più facile da traſportarſi, pe' loro campi più lontani. Altri meſcolano le ceneri colla paglia, e ſalvano ogni coſa con diligenza in una buca ſelciata, o almeno ſur una terra cretoſa, da cui non poſſa ſcolar nulla. I più avveduti proccurano di far eziandío uno ſporto, che copra tutto il monte, e che vieti alla pioggia, e all' acque, che ſcolano, di non portar via i ſali e l' olio, che ſono il fondamento del concime. Talvolta un letamajo per non eſſere ben ſituato, o qualche poco ſcoperto, non è altro, che una feccia ſventata, e ſenza vigore.

Cav. Coteſta cautela non m'uſcirà di mente.

Prio. Queſte paglie ſi ſtendono ſulla ſuperfizie de' campi non nel primo lavoro, ma nel ſecondo, o nel terzo: più comunemente nel ſecondo, acciocchè i ſali ſieno baſtevolmente ſciolti, e incorporati colla terra, ſenza ch' abbiano l'agio di ſvanire.

Cav. Mi ſembra molto ſtrano,

LE LABOURAGE. *faille faire ſervir des choſes ſi viles & ſi ſales à nous procurer notre nouriture.*

Le Pr. *Dites plûtôt, mon cher Chevalier, que c'eſt pour nous un grand bonheur, & un ſujet d'admiration. Il ſe fait ici une promte métamorphoſe de ce qui nous incommode le plus, en ce qui nous eſt le plus néceſſaire.*

Le Chev. *J'entre avec plaiſir dans votre penſée, & je m'apperçois que je ſuis toûjours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balaïures s'accumuleroit de jour en jour autour de nous, & rendroit notre demeure infecte & inſupportable, ſi nous ne trouvions à les placer.*

Le Pr. *Il y a quelque choſe de plus. Non ſeulement nous trouvons à nous en décharger ſur nos terres: mais nous ſommes heureuſement forcés par le beſoin que nos terres en ont, à nous délivrer de cette fange meurtrière. Ecartons-là donc loin de nous. Banniſſons en juſqu'à la penſée, & ne voyons plus que la belle verdure en quoi elle a été heureuſement convertie. Elle eſt devenue une ſource d'agrément & de richeſſes. Les jardiniers*

n'ont

che per procacciarsi da vivere bisogni usar delle cose sì vili, e sì lorde. L'AGRICOLTURA.

Prio. Dite anzi, che questa è una grande felicità, e un motivo d'ammirazione. Quì le cose, che più c'incommodano, tostamente si convertono nelle cose, che ci sono più necessarie.

Cav. Entro anch'io con piacere nel vostro sentimento, e m'avvedo, che, quandunque mi lagno delle operazioni divine, sono sempre in errore. Tutto questo pattume ci si ammonterebbe di dì in dì attorno, e renderebbe fetente, e insoffribile la nostra abitazione, se non sapessimo, dove allogarlo.

Prioe. V' ha di più ancora. Non solamente possiamo scaricarlo sopra le nostre terre, ma pel bisogno che queste ne hanno, siamo eziandío in una fortunata necessità di liberarci da cotesto letame pestifero. Confiniamolo dunque colà lontano da noi. Bandiamolo fin dal pensiero, e non si vegga più, se non la bella verzura, in cui egli s'è felicemente cangiato. Egli è divenuto una sorgente di delizie, e di tesori. I giardinieri

Le Labourage. *n'ont point, non plus que les philosophes, le pouvoir de convertir les substances, & de changer de la paille en or. Une main plus puissante que la leur les enrichit en tirant de ce vil terreau un melon fondant, une pêche suculente & magnifiquement colorée, une figue pleine de sucre, une poire parfumée, un blé nurissant, une farine, dont le goût, quoique simple, est toûjours attirant, & qu'on préfère dans la nécessité du choix à tout ce qu'il y a de plus piquant, de plus delicieux & de plus relevé.*

Le Chev. *On a tous les jours cette métamorphose sous les yeux, sans s'apercevoir.*

Le Pr. *Jusqu'ici nous n'avons parlé que des engrais qui occasionnent une fertilité passagère. Il en est d'autres qui changent en quelque façon la nature de la terre même, ou qui la rendent féconde au moins pour des vingt & trente années.*

La marne. *La premiére matière propre à opérer ces changemens durables, est la marne, espéce d'argile blanche, grasse, & pourtant friable, qu'on trouve par lits à differens dégrés de profondeur, & qui répandue sur*

nos

ſiccome ne meno i filoſofi, non poſſono tramutar le ſoſtanze, e cangiare la paglia in oro. V' ha una mano più potente, che gli arricchiſce, cavando da coteſto vile letame un mellone sfarinato, una peſca ſugoſa, e di belliſſimo colore, un fico pieno di zucchero, una pera odoroſa, un frumento ſuſtanzioſo, una farina, il cui guſto, come che ſemplice, ſempre alletta, e che in caſo neceſſario d' elezione ſi antepone a tutte le vivande più piccanti, più delicate, e ſquiſite. L'Agricoltura.

Cav. S' ha ogni giorno ſotto gli occhj queſta metamorfoſi, ſenza avvederſene.

Prio. Sin ad ora abbiamo ſolo favellato de' concimi, che recano una fecondità paſſaggiera. Ve ne ſono degli altri, che cangiano in certo modo la natura del terreno, e lo rendono fecondo almeno per venti, o trent' anni.

La prima materia valevole a cagionare coteſte durevoli mutazioni è la marna, ſpezie di creta bianca, graſſa, e non pertanto fragile, che ſi trova a ſuoli in qualche profondità, e che ſparſa ſu' La marna.

cam-

Le Labourage. *nos champs, s' y diſſout, s' y incorpore, & y porte la fécondité. Elle échauffe & anime les terres les plus fortes & les plus froides. Mais ſa vraie deſtination eſt d' évertuer les terres maigres qu'elle remplit de ſels, & dont elle empêche l'évaporation en les épaiſſiſſant.*

Cette matière précieuſe a été connue des Grecs, des peuples d' Italie & des Gaulois nos peres. Mais on pourroit trop s' être arrêté à la marne blanche, qui n' eſt pas fort commune: & bien des naturaliſtes penſent que les lits de glaiſes, & autres matières ſerrées, que nous avons preſque par tout ſous nos piès à d'inegales profondeurs, produiroient le même effet. Ils aſſûrent même en avoir réïtéré les épreuves en divers endroits avec des ſuccès preſque toûjours égaux. C' eſt à preſent une pratique toute commune en Angleterre d' employer l' argile dans les terres maigres, & on en a vû, qui pour avoir été mélangées de cette façon avec la première argile trouvée dans le voiſinage, produiſirent de beaux fromens l' eſpace de quarante-huit ans.

Plin. hiſt. nat. lib. 17. c. 7.

Philoſophical tranſact. abridg. d. 5. 2. p. 731.

The art of husbandry. by J. Mortimer, to. 1.

Autant la marne, & peut-être l'argile

L' AGRICOLTURA.

campi, vi si discioglie, vi s'incorpora, e li feconda. Ella scalda, e ravviva i terreni più forti, e i più freddi. Ma il suo vero fine è di fecondare le terre magre, ch' essa riempie di sali, e che, condensandole, non le lascia svaporare.

Plin. hist. nat. lib. 17. cap. 7.

Questa preziosa materia era nota a' Greci, agl' Italiani, e a' Galli nostri padri. Ma non accade fermarsi troppo alla marna bianca, che non è molto cognita: e molti naturalisti, credono, che i suoli di creta (e altre materie fitte, che abbiamo quasi per tutto in certa profondità sotto i piedi) produrrebbero lo stesso effetto. Essi accertano eziandío d' averne fatte più prove in varj siti, e quasi sempre con una uguale riuscita. Adesso s' usa comunemente nell' Inghilterra, d' adoperar dell' argilla nelle terre magre, e s' è osservato che talune, per essere state così collegate colla prima argilla, trovata nel vicinato, produssero de' frumenti bellissimi pel corso di quaranta otto anni.

Philosophical transact. abridg. d. t. p 731.

The art of husbandry by I. Mortimer. t 1.

L' effetto, che fa la marna, e forse l' ar-

Le Labourage. *gile éprouvée, peuvent faire de bien dans une terre ſèche & infructueuſe, autant en font les ſables & les terres graveleuſes dans les terres fortes, humides & difficiles à deſſerrer. La caſtine, eſpéce de terre ſéche, qui ne ſe trouve guères qu' auprès des mines de fer, a ſur-tout cette propriété.*

Les terres graveleuſes.

La caſtine.

La chaux. *Ceux qui peuvent faire la dépenſe d' un four à chaux dans le voiſinage leur métairie, & trouver aiſément des pierres propres à être calcinées ou diſſoutes par le feu, peuvent fortifier les terres les plus legères, & ſur-tout rendre maniables les plus dures.*

Les coquillages. *Les coquillages qu' on trouve quelquefois par lits ou par grand tas ſous terre, ou à la ſurface, les écailles d' huîtres & de moules, le ſable de la mer, le varec ou l' algue marine, herbe qui croît ſur les bords de la mer....*

Le Chev. *Je la connois, on en couvre les paniers d' huîtres.*

Le Pr. *Enfin toutes les matières dont on peut tirer beaucoup de ſels, étant répandues ſur les terres, y portent avec elles la fertilité.*

Souvent même il ſuffit de mélanger les terres, comme on les peut trouver,

l'argilla ſperimentata in una terra ſecca, e ſterile, lo fa eziandío la ſabbia, e l'arena ne' terreni forti, umidi, e difficili da ſcioglierſi. La caſtina, ſpezie di terra ſecca, che ſi trova ſolamente appreſſo le miniere del ferro, ha maſſime queſta proprietà. L'Agricoltura. L'Arena. La caſtina.

Coloro, che poſſono, vicino alle ſue terre, far la ſpeſa d' una calcara, e trar facilmente delle pietre atte a calcinarſi, e ſcioglierſi col fuoco, poſſono fortificare le terre più leggieri, e ſpezialmente ammollir le più dure. La Calcina.

I nicchj, che ſi trovano talvolta a ſuoli, o a monti ſotterra, o alla ſuperfizie della medeſima, le ſcaglie dell' oſtriche, e de' muſculi, l' alga marina, erba, che creſce ſulle ſponde del mare . . . . . I nicchj

Cav. La conoſco, con eſſa ſi coprono i caneſtri dell' oſtriche.

Prio. Finalmente tutte le materie, che contengono molti ſali, ſparſe pe' campi, vi recano la fertilità.

Talvolta ancora baſta meſcolare le terre, che poſſono ritro-

varſi,

LE LABOURAGE. *ver, ſans chercher bien loin, & de creuſer à quelques piés de profondeur au coin du champ pour faire ce mélange. On voit tous les jours des économes laborieux, convertir des marais inutiles, ou même malſains & pernicieux, en de très-bonnes terres, en y faiſant porter des graviers dans les tems où leurs chevaux ſont déſœuvrés.*

Plin. ib. *Cette invention de fertiliſer les terres par le mélange de la ſurface, non ſeulement avec l'argile, mais*

Ibid. *avec la premiére terre commune qu'on peut trouver en creuſant, n'eſt point du tout une choſe nouvelle; elle étoit pratiquée du tems de Pline par les habitans des environs de Cologne & de Bonne.*

Vous voyez, mon cher Chevalier par toutes ces eſpéces d'engrais qui ſe trouvent par tout, ou dans les dehors ou dans les entrailles de la terre, combien de reſſources ont été miſes à deſſein ſous la main de l'homme, pour ſuppléer en tout lieu à ce qui lui manque, & pour corriger au beſoin la ſtérilité de ſon fond. Le domaine de l'homme ne conſiſte pas ſeulement à jouir de ce qui vient ſur

la

varſi, ſenza cercar molto lontano, e ſcavare alla profondità di qualche piede in un angolo del campo per far queſto meſcuglio. Tutto dì ſi vedono degli economi induſtrioſi cangiar delle paludi inutili, o ancora mal ſane, e perniciose, in terreni buoniſſimi, facendovi delle ghiajate, allora quando i loro cavalli ſono ozioſi. L'AGRICOLTURA.

Queſta invenzione di fecondar i terreni, meſcolando la ſuperfizie, non ſolo coll'argilla, ma eziandío colla prima terra ordinaria, che s' incontra ſcavando, non è già una coſa affatto nuova: ella ſi praticava a' tempi di Plinio dagli abitanti de' contorni di Colonia, e di Bona. *Plin. ibid.* *Ibid.*

Da tutte queſte ſpezie di concimi, che ſi trovano per tutto, o fuori, o dentro della terra, voi vedete, Cavaliere mio caro, quanti ſpedienti ſieno ſtati appoſta ſomminiſtrati all'uomo, per ſupplire da per tutto a ciò, che gli manca, e per riformare, quando biſogna, la ſterilità della ſua terra. Il dominio dell'uomo non conſiſte mica nel godere di ciò, che la terra pro-

Le Labourage. *la terre. Dieu lui fait ſentir qu'il l'a conſtitué maître & roi, en laiſſant à ſon induſtrie le ſoin honorable de régler, de réformer, d'améliorer.*

Tenons-nous-en aujourd'hui aux préparatifs de la culture. Nous mettrons une autre fois le blé en terre, & nous tâcherons d'en ſuivre les progrès juſqu'à ce que nous le convertiſſions en pain.

Le Chev. *Si nous avons à notre diſpoſition tant de moyens pour engraiſſer la terre, il y a bien de l'injuſtice dans les plaintes qu'on fait de la mauvaiſe qualité des biens qu'on poſſéde. Le travail les réformeroit.*

Le Pr. *Je puis vous rapporter en ce genre un fait aſſez ſingulier, dont j'ai été témoin durant quelques années. Un païſan poſſédoit pour tout bien deux petites pièces de terre, qui pouvoient à peine lui donner un peu d'avoine, ou de blé ſarrazin. Il ſe mit en tête d'en tirer du froment. Et comme il n'avoit ni bétail ni engrais, il eſſaya de creuſer au coin d'une de ſes terres, & d'en tirer un ſable noir qu'il répandoit à la ſurface. Il engraiſſa l'autre pièce, qui étoit voiſine du chemin, avec*

la

L'Agricoltura.

produce. Iddio lo fa accorgere d'averlo fatto Padrone, e Re, rimettendo alla ſua induſtria la cura onorevole di regolare, corregere, e migliorare.

Ci baſtino per oggi i preparativi dell' agricoltura. Un' altra volta ſemineremo il frumento, e proccureremo d' oſſervarne i progreſſi per ſino che ſia convertito in pane.

Cav. Dacchè abbiamo in noſtra balía tanti mezi per ingraſſare la terra, ſono molto irragionevoli i noſtri lamenti intorno alla cattiva qualità delle terre, che poſſediamo. Eſſe potrebbero corregerſi col lavorarle.

Prio. Io poſſo, ſu queſto propoſito, raccontarvi un fatto ſingolariſſimo, di cui ſono ſtato teſtimonio per più anni di fila. Un contadino aveva due campetti di terra, ſenza più, i quali appena producevano un po' di vena, o di ſaggina. Si poſe in capo di ricavarne del frumento, e ſiccome non aveva nè beſtiami nè concime, così proccurò di ſcavare in un angolo delle ſue terre, e di cavarne una ſabbia nera, cui ſpargeva ſulla ſuperfizie. Eſſo ingraſsò l'altro campo, ch'era vicino alla ſtrada, colla

terra

LE LABOURAGE. *la terre même qu'il amaſſoit le long du chemin. Il continua ce mélange d'année en année, & il parvint ne effet à avoir le plus beau froment dans un païs où perſonne n'en recueilloit. Il jouit de ſa proſperité quarante ans de ſuite. Ce ne fut pas ſans envie, ni ſans être expoſé à la ridicule accuſation de ſortilége ou de magie.*

Le Chev. *Cette hiſtoire a aſſez de rapport avec celle de Furius Creſinus, que M. le Comte me fit remarquer ces jours-ci dans Pline le naturaliſte.* Lib. 18.

Le Pr. *Je l'ai peut-etre lûe : mais je ne me la reppelle pas.*

Le Chev. *Ce Creſinus étoit un affranchi qui avoit acquis un bout de terre, où il recueilloit par un travail opiniâtre des moiſſons plus abondantes que ne faiſoient ſes voiſins dans de grands héritages. Tous le regardoient avec des yeux jaloux : on l'accuſa d'employer des enchantemens pour dégraiſſer les terres voiſines au profit de la ſienne. L'Edile le fit aſſigner, & lui donna jour pour comparoître devant le peuple Romain. Il s'y préſenta avec ſa fille*

qui

terra, che raccoglieva lungo la me- L'Agri-
desima. Proseguì a far ogni anno que- coltura.
sto mescuglio, e giunse in fatti ad a-
vere del frumento bellissimo in un
paese, in cui niuno ne raccoglieva.
E' godette per quarant' anni della
sua buona ventura. Gli si destò
contro l'invidia, e v'ebbe chi ri-
dicolosamente l'accusò di sortile-
gio, e di magía.

Cav. Cotesta storia è molto si- *Lib.* 18.
mile a quella di Furio Cresino,
che il Signor Conte mi fece
leggere pochi giorni fa in Plinio
naturalista.

Prio. L'averò forse letta ancor
io, ma non me ne ricordo.

Cav. Questo Cresino era un li-
berto, il qual aveva acquistato un
pezzo di terra, da cui, a forza di
coltivarla assiduamente, ricavava
più frutto, che non ne coglievano
i suoi vicini da buone possessio-
ni. Tutti lo guardavano con in-
vidia; fu accusato, che usasse degl'
incantesimi per ismagrire a suo pro
le terre vicine. L'Edile lo fece ci-
tare, e gli stabilì il giorno da compa-
rire avanti al Popolo Romano. E-
gli vi comparve con una sua figliuola,

che

LE LABOURAGE. *qui etoit une groſſe & vigoureuſe païſanne bien nourie, & bien vetue. Il produiſit devant ſes juges tout l'attirail de ſon labourage, des inſtrumens en bon état, des hoyaux peſans, une charue énorme, des bœufs pleins d'embonpoint. Voilà, dit-il, toute ma magie: voilà les ſortileges que je mets en œuvre. Il eſt vrai qu'il y en a quelques-uns que je ne puis produire ici; ce ſont mes ſueurs & mes travaux, tant de jour que de nuit. Cette éloquence naïve gagna tous les ſuffrages, & il fut renvoyé abſous d'une voix unanime.*

ch' era una groſſa, e gagliarda contadinozza ben tarchiata, e ben in arneſe. E' preſentò a' giudici tutti i ſuoi ſtrumenti, ch' erano ottimi ordigni, zappe peſanti, aratro ſmiſurato, e buoi belli, e graſſi. Ecco, diſs' egli, la mia magía; ecco i ſortilegj, ch' io adopero. E' vero, che ve ne ſono alcuni, di cui non poſſo far moſtra, cioè i miei ſudori, e le mie fatiche, sì diurne, come notturne. Queſta ſemplice eloquenza ſi conciliò tutti i voti, e fu ad una voce rimandato aſſolto a caſa ſua. L' AGRICOLTURA.

LE BLÉ.

ET LES AUTRES SEMENCES.

QUATRIE'ME ENTRETIEN

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Semailles.

Le Chev. *LA terre eſt préparée: elle n'attend plus que la ſemence.*

Choix de la ſemence.

Le Pr. *Cette ſemence avant que d'être miſe en terre doit avoir été bien choiſie & bien léſſivée. Le choix de la ſemence conſiſte à la prendre belle, parfaitement criblée & entièrement purifiée d'ivroie, & de toute autre graine étrangère. On fait bien, au moins de tems en tems, de la tirer d'un terroir diſtant de quelques lieues de celui où elle doit être employée. Le blé dégénère enfin étant toûjours jetté dans la même terre: il y épuiſe les ſucs qui lui conviennent: au lieu qu'il en trou-*

IL FRUMENTO,
E L' ALTRE SEMENZE.

DIALOGO QUARTO.

IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Cav. LA terra è preparata; ella non aſpetta altro, che la ſemenza. La ſemi-natura.

Prio. Ma queſta ſemenza prima di porſi in terra dev' eſſere ben traſcelta, e purgata col ranno. La ſcelta conſiſte nell' eleggere la ſemenza più bella, ben vagliata, e ſpurgata affatto dal loglio, e da ogni altra ſemenza ſtraniera. Torna conto di provvederla, almeno tratto tratto, da un terreno, che ſia lontano qualche lega da quello, in cui dee ſeminarſi. La biada finalmente traligna poſta ſempre in una terra medeſima: eſſa vi ſuccia tutti i ſughi a lei convevoli, laddove, mettendola Scelta della ſemenza.

Itelli. *trouve de nouveaux dans une terre où il n'a pas encore travaillé.*

Le Chev. *On prend ſans doute le blé le plus parfait.*

Le Pr. *Il eſt bon que la ſemence, quoique nette, bien nourie & d'un bel œil, provienne cependant d'une terre qui ſoit inférieure à la vôtre, de quelques dégrés de chaleur ou de fertilité. Il eſt facile de paſſer d'une condition dure à une meilleure: mais quand il faut quitter une nouriture excellente pour en prendre une moindre, la nature ſouffre, & l'embonpoint court riſque de n'être plus le même.*

Le Chev. *Qu'eſt-ce, je vous prie, que cette leſſive par la quelle vous faites paſſer le blé avant que de le metre en terre?*

Preparation. Le Pr. *La préparation des ſemences conſiſte à les faire paſſer par une leſſive de chaux vive: ou à les détremper durant cinq, ou ſix heures dans une ſaumure faite exprès.*

Saumure. *Après avoir jetté dans une corbeille cent vint livres de blé, ce qui eſt la quantité ordinaire & ſuffiſante pou en ſemencer un arpent, on peut plonger pendant quelques heures la cor-*

in una nuova terra, ne ritrova di nuovi. Le Biade.

Cav. Senza dubbio bisogna prender la biada più perfetta.

Prio. E' buona cosa, che il seme, come che netto, ben nutrito, e di buon occhio, derivi da una terra, che sia un po' meno calda, o meno fertile della vostra. E' facile passar da una cattiva condizione a una migliore; ma, quando bisogna lasciar un cibo prezioso per prenderne uno mediocre, la natura patisce, e si corre risico di peggiorare.

Cav. Ditemi per grazia, che cosa è questo ranno, per cui fate passar la biada prima di seminarla?

Prio. La preparazione delle semenze consiste nel farle passare per una lisciva di calcina viva: o nell' infonderle per cinque, o per sei ore in una salamoja fatta apposta. Dopo d' aver gittato in una gran cesta centoventi libbre di biada, ch' è la quantità ordinaria, e bastevole per seminare un campo, si può tuffare per qualche ora la Preparazione. Salamoja.

Le Bl. *corbeille & le blé dans un tonneau, où l'on a mis vint livres de chaux ſur neuf ou dix ſeaux d'eau, puis faire ſécher le blé au ſoleil: ou bien on le tourne & retourne dans un tonneau, où l'on fait diſſoudre dans l'eau trois livres de ſalpêtre, ou moitié moins d'alun, ou ſeulement deux onces de verd-de-gris. D'autres y employent le vitriol; d'autres le ſel commun.*

Il y en a qui compoſent cette ſaumure avec des ſels qu'ils ont extraits des cendres de toutes ſortes de plantes. D'autres croyent mieux faire en abreuvant la ſemence avec de la lie de vin, ou avec du marc d'olives. Certains laboureurs ſe contentent de mêler leur blé avec de la chaux briſée, & ſement l'un & l'autre à la fois, laiſſant à la pluye & à l'air le ſoin d'en diſpenſer ſous terre les ſels & les eſprits.

Le Chev. *Ces pratiques ne ſont pas nouvelles. On s'en trovoit bien dès le tems de Virgile*.*

Le

* Semina vidi equidem multos medicare ſerentes.

Et nitro prius, aut nigrâ perfundere amurca. *Georg.* 1.

ceſta, e la biada in un tino, in cui vi ſieno venti libbre di calcina con nove, o dieci ſecchie d'acqua, indi far ſeccare la biada al ſole: oppure ſi volta, e rivolta in un tino, nel quale ſi ſieno ſtemperate coll'acqua tre libbre di ſalnitro, ovvero la metà d' alume, o ſolamente due once di verderame. Altri v' adoperano il vetriuolo; altri il ſal comune. LE BIADE.

Taluni fanno queſta ſalamoja di ſali eſtratti dalle ceneri d' ogni ſpezie di pianta. Altri ſtimano di far meglio, bagnando la ſemenza nella vinaccia, o nella morchia. Alcuni contadini ſi contentano di meſcolare la loro biada colla calcina ſgretolata, e poſcia ſeminano tutto inſieme, laſciando alla pioggia, e all' aria la briga di diſtribuirne ſotterra i ſali, e gli ſpiriti.

Cav. Queſti metodi non ſono già nuovi. Eſſi s' uſavano con profitto ancora a'tempi di Virgilio. *

* *Semina vidi equidem multos medicare ſerentes*
Et nitro prius, aut nigra perfundere amurca. Georg. 1.

LE BLE. Le Pr. *L'expérience en a toûjours confirmé l'utilité. Cette ſaumure fortifie les blés contre diverſes maladies aux quelles ils ſont ſujets. Par l'amertume qu'elle y repand elle degoute & écarte les vers, les taupes & les mulots qui les auroient rongés ſous terre. C'eſt de plus une épreuve faite que les ſemences leſſivées, comme nous l'avons dit, ſont plus fécondes † & réuſſiſſent mieux. Il y a même des laboureurs qui ſont ſi sûrs du bon effet de leur préparation, qu'au lieu de cent vint livres de blé ils n'en employent que les deux tiers, ou même la moitié, & mélangent pour chaque arpent ſoixante ou ſoixante-dix livres de blé, avec de la paille hachée, pour remplir la main du ſemeur à l'ordinaire.*

On a vû pluſieurs fois en conſéquence de la préparation des ſemences un ſeul grain pouſſer ſept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains. Le nombre des tiges ſur un même pié s'eſt quelquefois trouvé prodigieux. On en a compté juſq'à trente & trentedeux.

Malpighi anatom. plant.

Le

† Grandior ut fœtus ſiliquis fallacibus eſſet. *Georg.* 1.

Prio. La ſperienza ne ha ſempre comprovato il vantaggio. Queſta ſalamoja preſerva le biade da varj mali a' quali eſſe ſono ſoggette. Ella colla ſua amarezza diſguſta, e tiene lontani i vermi, le talpe, e i topi, che le averebbero roſicchiate. Si ſa innoltre, per eſperienza, che le ſemenze bagnate colla liſciva, ſono più feconde, * e fanno miglior riuſcita. Vi ſono perfino de' contadini, i quali, tanto s'affidano nella loro preparazione, che, in vece di centoventi libbre di biada, ne mettono ſolo i due terzi, ovvero la metà, e meſcolano per ciaſcun campo ſeſſanta, o ſettanta libbre di biada con della paglia ſminuzzata affine di empiere, ſecondo il ſolito, la mano del ſeminante. LE BIADE.

Mediante la detta preparazione, ſi ſono veduti da un ſeme ſolo ſpuntare ſette o otto gambi, ciaſcuno de' quali aveva una ſpiga con più di cinquanta grani. Talvolta ſur uno ſteſſo piede s' è trovato un numero prodigioſo di gambi. Se ne ſono contati fin a trenta, e trentadue. *Malpigh anatom. plant.*

* *Grandior ut fœtus ſiliquis fallacibus eſſet.* Georg. 1.

Le Blé. Le Chev. *Je vous ai oui dire, Monsieur, qu'il n'y avoit qu'un germe dans chaque graine.*

Le Pr. *Le fait de la multitude des tuyaux provenus d'un même grain de blé eſt trop atteſté pour le révoquer en doute. Ce fait & bien d'autres prouvent que je me ſuis trompé, & qu'au lieu d'un ſeul germe dans chaque graine, il s'y trouve réellement un paquet de germes; mais que le plus avancé part le premier & affame les autres: à moins qu'aux environs il ne ſe trouve des princeps végétaux en aſſez grande abondance pour nourir, & pour faire monter d'autres germes avec lui. Cette multitude de germes qui ne ſe développent qu'à proportion des ſecours & des ſels qu'ils trouvent dans la terre, ſemblent nous inviter à chercher le moyen de les faire valoir.*

Le Chev. *Les différentes eſpéces de ſels ne nous manquent pas. Peut-être parviendra-t-on un jour à fournir facilement & ſans frais à la terre l'eſpéce & la juſte portion des ſels propres à la rendre féconde tous les ans ſans interruption.*

Le Pr. *Le produit des terres augmen-*

Cav. Signore, ho ſentito pure da voi, che una ſemenza contiene un germe ſolo. LE BIADE.

Prio. Il fatto della moltitudine de' gambi derivati da un grano ſolo di biada, è così chiaro, che non può metterſi in dubbio. Queſto fatto, e molti altri provano, ch' io ho errato, e che in ciaſcun ſeme, in vece d' un germe ſolo ve ne ſono moltiſſimi, ma che il più maturo è il primo a ſpuntare, e affama gli altri, quando non ſi trovi circondato da' principj vegetabili tanto copioſi, che poſſano nodrire, e far naſcere degli altri germi oltre di lui. Queſta quantità di germogli, che ſi ſviluppano a miſura degli alimenti, e de' ſali che trovano nella terra, ſembra che c' inviti a trovar la via, d' approfittarci di tutti.

Cav. Le varie ſpecie di ſali di già non ci mancano. Chi sà, che non ne rieſca, quando che ſia, d' appreſtar alla terra agevolmente, e ſenza diſpendio la ſpezie, e la giuſta doſe de' ſali baſtevoli a renderla ogni anno ſenza interruzione feconda?

Prio. La rendita delle terre cre-

Le Blé. *menteroit d'un tiers ou de moitié.*

Le Chev. *En attendant ces découvertes ſuivons la vieille routine. Quel eſt le tems propre à ſemer?*

Froment. Le Pr. *Les blés qui ſe ſement avant l'hyver ſont le froment, le ſégle & l'orge d'autonne. Le froment vous eſt connu. Il y en a quelques eſpéces moins ordinaires, comme le blé rouge qui ſe ſeme au printems le blé blanc qu'on ſeme en Dauphiné & en Flandres; la touzelle qui eſt commune en Languedoc; l'épautre ou le froment locar, dont les Allemands ſont plus d'uſage que nous.*

Ségle. *Le ſégle eſt la nouriture des pauvres gens. Il s'accomode des plus mauvaiſes terres & des années les plus ſéches. La propriété qu'il a de rafraichir, engage ſouvent à en meler un peu avec le froment qu'il rend plus tendre, plus frais & plus agréable. Le ſégle dégénéré ou altéré, & qu'on nomme blé cornu ou ergot, n'eſt bon qu'à jetter. Il cauſe des maladies funeſtes dans les païs où on en fait uſage.*

Eſcourgeon. *On ſeme encore avant l'hyver l'eſcourgeon ou l'orge d'autonne dont l'épi a quatre côtes, au lieu que*

l'orge

ſcerebbe due terzi, o la metà. LE BIADE

Cav. Sin che s'aſpettano queſte ſcoperte, ſeguitiamo la ſtrada vecchia. Qual è il tempo di ſeminare?

Frumento. *Prio.* Le biade, che ſi ſeminano prima del verno, ſono il frumento, la ſegala, e l'orzo autunnale. Il frumento di già v'è noto. Ve ne ſono alcune ſpezie meno ordinarie, ſiccome la biada roſſa, che ſi ſemina a primavera; la bianca, che ſi ſemina nel Delfinato, e in Fiandra; la *Touzelle* aſſai uſitata nella Linguadoca; la ſpelda, o la tea, di cui i Tedeſchi fanno maggior uſo, che noi.

Segala. La ſegala è il cibo de' poveri uomini. Ella s'adatta a' terreni più cattivi, e agli anni più ſecchi. Siccom' ella ha virtù di rinfreſcare, così ſpeſſo ſe ne meſcola un poca col frumento, che diventa più tenero, più freſco, e più guſtoſo. La ſegala imbaſtardita, o alterata, e che dicesi biada cornuta, o dallo ſperone, non è buona da nulla. Eſſa cagiona delle malattíe mortali, dove ſe ne fa uſo.

Orzo d' autunno. Prima del verno ſi ſemina eziandío l'orzo d' autunno, la cui ſpiga ha quattro lati, laddove l'orzo

Le Blé. *l'orge ordinaire n'en a que deux. On recueille ce grain dès le mois de juin, & c'eſt un ſecours pour les pauvres gens qui en vivent en attendant que la moiſſon leur fourniſſe leur proviſion pour l'hyver. L'eſcourgeon ſe peut couper en verd & repouſſe deux & trois fois. Les chevaux en aiment également le verd & le grain.*

Les menus grains qui ſe ſement en mars ſont l'avoine, l'orge, les lentilles & les féverolles.

Avoine. *La récolte de l'avoine eſt un objet important dans le commerce, parce qu'elle eſt la nouriture & le ſoûtien des chevaux. On en fait auſſi, après l'avoir mondée de la balle qui l'envéloppe, un gruau eſtimé pour la ſanté.*

Le Chev. *A quoi, s'il vous plaît eſt deſtiné le gros rouleau de bois qu'un cheval traîne ici-près ſur les avoines nouvellement levées?*

Le Pr. *Cette façon reſſerre auprès des racines la terre trop ouverte, & empêche, durant les premières chaleurs, la trop grande évaporation des terres, en durciſſant un peu la ſurface.*

L'or-

l'orzo ordinario ne ha due ſoli. Egli è ſolito a mieterſi dopo il meſe di giugno, e queſt' è una manna pe' poveri, che ſe lo mangiano finchè la meſſe matura li provveda pel verno. Eſſo ſi può tagliare in erba, e ripullula due, o tre volte. I cavalli ne mangiano ugualmente, e l' erba, e'l grano.

LE BIADE.

Le biade minute, che ſi ſeminano di marzo, ſono la vena, l'orzo, la lente, e la veccia.

La raccolta della vena è di ſomma importanza pel commercio, per eſſer ella il cibo, e'l ſoſtegno de' cavalli. Della medeſima, dopo d' averle levata la loppa, ſi fa una poltiglia molto ſalubre. Vena.

Cav. A che ſerve mai quel groſſo ruotolo di legno ſtraſcinato da un cavallo ſopra di coteſta vena ſpuntata di freſco?

Prio. Per queſto mezo ſi calca preſſo alle radici la terra troppo poroſa, e, indurando un cotal poco la ſuperfizie, ſi fa sì, ch' ella non iſvapori ſoverchiamente ne' primi caldi.

L'or-

Le Blé. Orge.

L'orge, quoique d'un moindre uſage que l'avoine, ſert à nourir une multitude d'animaux. Les Eſpagnols en donnent au lieu d'avoine à leurs chevaux. On en fait de très-beau pain, mais d'un goût peu agréable quand on n'y eſt point fait. L'orge eſt le principal fond de la bierre. On en fait auſſi des ptiſanes, des gruaux & des crémes rafraîchiſſantes.

Le Chev. *L'orgeat dont on fait tant d'uſage eſt apparemment fait avec cette farine.*

Le Pr. *C'eſt une eau où l'on délaye une pâte compoſée, ſi l'on veut, de farine d'orge; mais plus ordinairement de ſemence de melon, mêlée avec du ſucre & quelqu'eau de ſenteur.*

Trémois ou mêlange de Lentilles, Veſce, Pois ſauvages, Féverolles.

La lentille, les féverolles, les lupins ou pois ſauvages, & pluſieurs autres eſpéces de menus grains, ſe ſement à part ou ſe mélangent à volonté pour en donner le fourage aux bêtes de charge, aux vaches & aux brebis, & la graine aux chevaux, aux cochons & à la volaille. Les lentilles qu'on mépriſe ſi fort en province ſont en honneur à Paris. Elles aident au moins la régularité du ſervice.

Le

L'orzo, come che meno uſitato della vena, alimenta molti animali. Gli Spagnuoli lo danno a'loro cavalli in vece di vena. Se ne fa del pane belliſſimo, ma di poco buon ſapore, per chi non v'è aſſuefatto. L'orzo è il fondamento principale della birra. Se ne fanno eziandío delle bevande, delle poltiglie, e delle mineſtre refrigeranti. LE BIADE

Cav. L'orzata, ch'è tanto uſuale, probabilmente ſarà fatta di coteſta farina.

Prio. Ell'è una bevanda, in cui ſi ſtempera una paſta fatta, ſe così piace, di farina d'orzo: ma per lo più di ſemi di mellone meſcolati col zucchero, e con qualche acqua odorifera.

La lente, la veccia, i lupini, o piſelli ſalvatici, e molte altre biade minute, ſi ſeminano in diſparte, ovvero ſi tramiſchiano come ſi vuole, facendone una ferrana per laſciarla mangiare a'ſomieri, alle vacche, e alle pecore; il grano ſi dà a'cavalli, a' porci, e al pollame. Le lenti tanto ſpregiate nel territorio ſono ſtimate a Parigi. Eſſe giovano almeno per la regolarità delle vivande. Ferrana, o ſia meſcolanza di lenti di veccia ec.

La

Le Blé. *Le blé noir ou ſarraſin qu' on dit que les Sarraſins apportérent ſur nos côtes quand ils les vinrent inſulter vers la fin de la premièr race de nos rois, eſt un petit grain noir triangulaire qui eſt fort du goût de la volaille, & ſur-tout des faiſans. La fleur en plaît beaucoup aux abeilles.*

Blé ſarraſin.

Millet. *Le millet, ou le mil, eſt le plus petit de tous les blés. Entr' autres uſages il fait les délices des ſerins de Canarie & des ortolans.*

Panis. *Le panis, ou le blé barbu, qu' il ne faut pas confondre avec le froment barbu dont on fait de très-bon pain, eſt une eſpéce des gros millet, dont la tige s' élève juſqu' à huit & neuf piés.*

Ris. *Les ris, qu' on cultive peu en France, aime l'ombre & les terres plûtôt humides que graſſes. Il y auroit quelque profit à le ſemer dans nos terres marécageuſes qui ſont ſi inutiles. Le ris eſt nouriſſant, & on en fait beaucoup d' uſage tant en gras qu' en maigre. Les Orientaux en font leur nouriture ordinaire, & les Chinois en tirent une boiſſon qui leur tient lieu de vin.*

Le

LE BIADE.

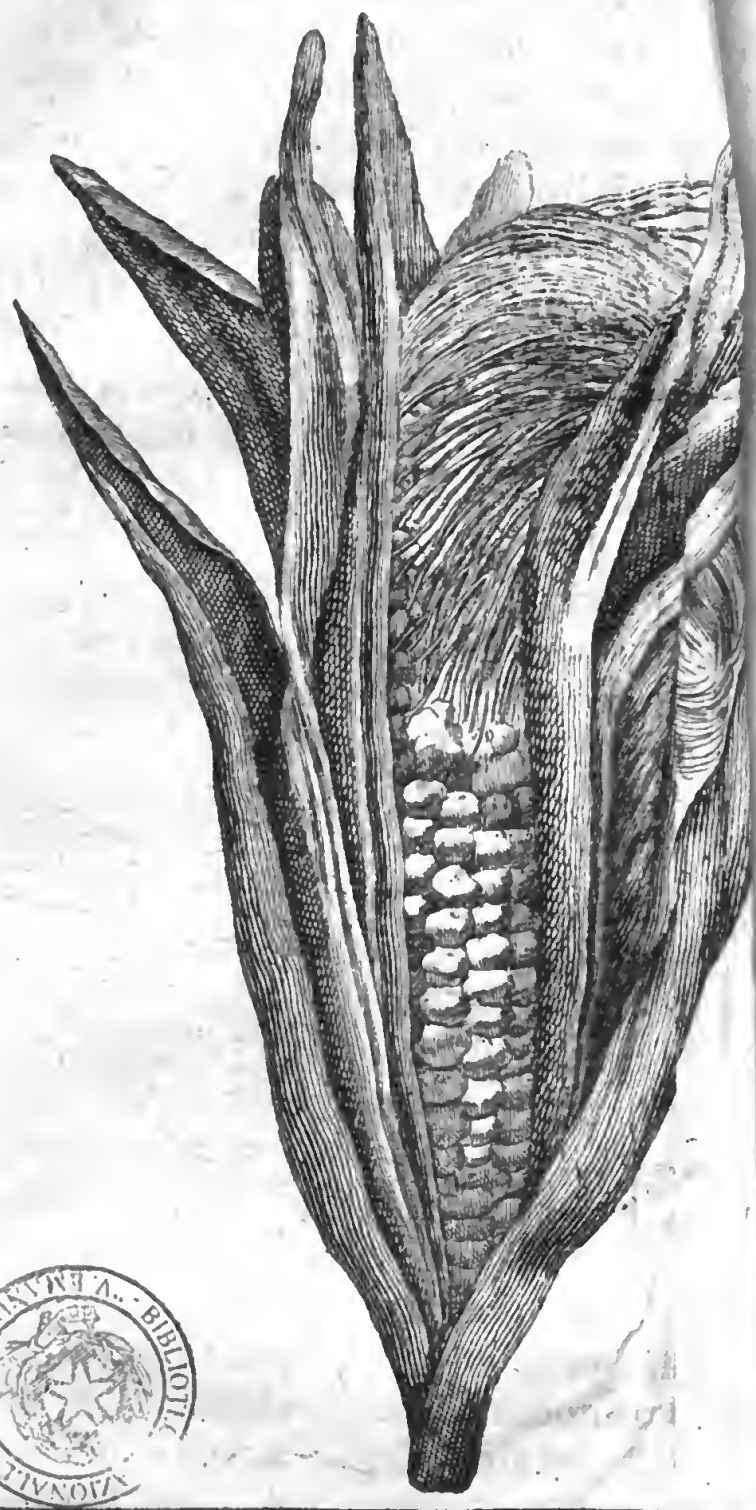
La biada nera, ovvero la faggina, che diceſi aver i Saraceni portata ne' noſtri paeſi, quando vennero ad infeſtarli, verſo la fine della prima diſcendenza de' noſtri Rè, è un granello nero triangolare, che piace molto al pollame, e maſſime a' fagiani. L' api ſono molto amanti del di lei fiore. Saggina.

Il miglio è la biada più picciola di tutte. Eſſa tra l' altre coſe è la delizia de' canarini, e degli ortolani. Miglio.

Il panico, o ſia la biada barbata, cui non biſogna confondere col frumento barbato, di cui ſi fa un pane buoniſſimo, è una ſpezie di miglio groſſo, il cui ſtelo giugne per ſino all' altezza d' otto, e nove piedi. Panico.

Il riſo, che ſi coltiva poco in Francia, ama l' ombra, e le terre anzi umide, che graſſe. Tornerebbe qualche conto a ſeminarlo nelle noſtre terre paludoſe, che ſono cotanto inutili. Il riſo è ſuſtanzioſo, e ſe ne fa grand' uſo sì ne' giorni di graſſo, come di magro. Egli è il cibo ordinario degli Orientali, e i Chineſi ne fanno una bevanda, che ſerve ad eſſi in vece di vino. Riſo.

LE BLE'. Maïs. *Le maïs, ou le blé de Turquie, eſt un gros grain preſque rond, un peu anguleux, & approchant de la groſſeur d'un pois commun. On en voit de jaune, de blanc, de rouge, de marbré. La couleur de ſon écorce varie beaucoup. On en tire une farine fort blanche, ou du moins jaunâtre, & d'un goût que l'uſage rend agréable. On peut en faire des ragoûts en guiſe de petits pois, du pain, des galettes, de la bouillie. C'eſt de cette dèrniere façon que les Américains & les Aſiatiques en font uſage. Ce blé engraiſſe beaucoup & peut tenir lieu de la plûpart des menus grains qu'on donne aux animaux. Il pouſſe quatre, cinq & quelquefois ſix tiges ſemblables à des roſeaux; hautes de ſix à ſept piès, & qui contiennent une moëlle ou un ſyrop duquel on peut exprimer un véritable ſucre. Chaque tige ſoutient deux & trois grappes ou gros épis de quatre à cinq doits de hauteur, revétus de pluſieurs grandes enveloppes d'une étoffe preſque auſſi forte que du parchemin, pour garantir la grappe de toute humidité & des inſultes des oiſeaux. Chaque grappe*



BIBLIOTE... NAZIONALE

Le Maïs moitié de sa grandeur nat:
Il gran turco per metà grande del nat:

Le Biade Gran turco.

Il grano turco è una biada groſſa quaſi tonda un poco accoſtolata, e a un di preſſo grande come un piſello ordinario. Ve n'ha di giallo, di bianco, di roſſo, e di ſcreziato. Il colore della ſua ſcorza è aſſai vario. Se ne fa una farina molto bianca, o almeno gialliccia, e d'un ſapore reſo grato dall' uſo. Se ne fanno delle mineſtre a guiſa de' piſelli, del pane, delle focacce, della polenta. In queſta ultima foggia l'adoperano gli Americani, e gli Aſiatici. Eſſo ingraſſa molto, e può ſervire per quaſi tutte le biade minute, che ſi danno agli animali. Egli produce cinque, o ſei ſteli ſimili alle canne, alti ſei, o ſette piedi, e che contengono un midollo, o un ſiroppo, da cui può ricavarſi del zucchero vero. Ogni gambo contiene due, o tre pannocchie, o ſian groſſe ſpighe lunghe quattro in cinque dita, ravvolte in varj invoglj grandi d' una materia dura quaſi come la pergamena, per riparar la pannocchia dall' umido, e dagl' inſulti degli uccelli. Ogni

pannoc-

LE BLÉ. *pe eſt compoſée de huit côtes ou rangées dont chacune eſt de trente grains, les huit enſemble de 240. ce qui revient communément à plus de 700. pour une tige, & en n'y comtant que trois tiges, le produit ſera encore de plus de deux mille grains pour un ſeul qu'on a mis en terre.*

Cette fécondité qui eſt prodigieuſe, jointe aux qualités bienfaiſantes de ce blé, a déja engagé les laboureurs de pluſieurs de nos provinces méridionales à le planter. Ils l'ont fait avec ſuccès, & ſur-tout avec grand profit pour la baſſe-cour. La récolte du blé de Turquie n'eſt pas ſeulement beaucoup plus abondante, mais elle eſt plus ſûre. Ce blé tient bon contre la plûpart des maladies qui détruiſent les autres grains. Il y a, comme vous voyez, des païs où l'on fait des eſſais, & l'on ne riſque jamais d'en faire. Mais ce n'eſt pas notre méthode. Nous commençons par condamner tout ce que nous n'avons point coûtume de pratiquer, & nous ſuppoſons preſque toûjours que ce que nous faiſons eſt la règle de ce qu'on doit faire.

Voila, mon cher Chevalier, les diffé-

pannocchia ha ſei coſtole, o ordini, ciaſcuno de' quali è di trenta grani, e tutti otto inſieme di 240. il che monta ordinariamente a più di 700. per ogni ſtelo, e, calcolandovi tre ſteli ſoli, un grano ſolo ſeminato ne produrrà tuttavía più di due mille.

Queſta fecondità prodigioſa, inſieme colle qualità benefiche di queſta biada, ha di già obbligato a piantarla i contadini di parecchie noſtre provincie meridionali. Eſſi l'hanno fatto con buon eſito, e ſpezialmente co gran vantaggio pel pollame. La raccolta del gran turco è non ſolo aſſai più copioſa dell'altre, ma eziandío più ſicura. Eſſo reſiſte a quaſi tutte le malattíe, che diſtruggono l'altre biade. Vi ſono, ſiccome vedete, de' paeſi, in cui ſi fanno delle prove, e ſempre ſenza riſico. Noi però non facciamo così. Biaſimiamo addirittura, ciò che non ſiamo ſoliti di fare, e ſupponghiamo quaſi ſempre, che le noſtre operazioni ſieno la norma di ciò, che s' ha da fare.

Queſte, Cavaliere mio caro, ſono

Le Blé'. *différentes eſpéces des grains dont on fait des nouritures. Mais il y a d' autres ſemences qu' on mèt encore utilement en œuvre dans pluſieurs de nos terres.*

Graines huileuſes. *Il y a d' abord les graines huileuſes qui ſe ſement vers le printems Les principales ſont le colſa, qui produit une eſpéce de choux, la navette & la rabette qu' il ne faut pas confondre avec la graine de navets, le ſeſame & le pavot, autrement nommé l' œillette. On en tire des huiles pour la lampe & pour la préparation des laines. Celle de la canomille & de pluſieurs autres plantes ſont d' uſage en médicine. L' huile d' œillette ſe mange en bien des provinces.*

Le Chev. *Ne craint-on point qu' elle n' aſſoupiſſe comme l' opium qui ſe tire auſſi du pavot?*

Le Pr. *Je ne la crois pas à beaucoup près comparable à l' huile de Provence; mais on en mange tous les jours ſans conſéquence: & l' opium qu' on fait couler par inciſion de la tête du pavot preſque mûr, eſt tout différent de l' huile qu' on extrait de la graine.*

Après.

ſono le varie ſpezie de' grani, che ſervono d'alimento. Vi ſono però dell'altre ſemenze, che ſi ſeminano parimenti con vantaggio nelle noſtre terre. Le Biade.

Prima vi ſono i grani olioſi, che ſi ſeminano a primavera. I principali ſono la colſa, che produce una ſpezie di cavolo, il navone, e la rapetta (cui biſogna, diſtinguere dalla ſemenza de' navoni) il ſiſaro, e 'l papavero altramente chiamato garofano. Se ne cavano degli olj per la lucerna, e per lavorare le lane. Quello di camomilla, e di molte altre piante s' adopera da' medici. L'olio del papavero ſi mangia in molti paeſi. Grani Olioſi.

Cav. Ma, non s'ha timore, ch' eſſo addormenti, ſiccome l'oppio, che s' eſtrae altresì dal papavero?

Prior. Io credo, ch' egli non abbia che fare coll'olio di Provenza; pure ſi mangia cotidianamente ſenza pregiudizio: e l'oppio, che s' eſtrae, tagliando la cima del papavero di già maturo, è affatto diverſo dall'olio, che ſi ſpreme dalla ſemenza.

LE BLE'. *Après les graines huileuſes viennent les plantes uſuelles de pluſieurs ſortes qui ſe ſement en pleine campagne, comme le ſafran, le ſenevé, le houblon, le chanvre, le paſtel, le tabac, & pluſieurs autres.*

Safran. *Le ſafran, qui fait le meilleur revenu de certaines provinces, & en particulier d'une partie du Gatinois, où il a une qualité parfaite, eſt une plante qu'on fait venir d'oignons. Elle ne donne ſes fleurs qu'au bout de deux ans en ſeptembre & en octobre. Ces fleurs ſont belles, & portent un piſtile à trois branches qu'on appelle fléches. Ce piſtile eſt la ſeule partie de la plante dont on faſſe uſage, & c'eſt proprement ce qu'on appelle ſafran. Il eſt employé dans la teinture. Les cuiſiniers en colorent quelquefois très-légèrement leurs ragoûts. Il fait les délices des peuples du Nord.*

Senevé. *Le ſenevé eſt une trés-petite graine dont on exprime une farine jaune qui, mêlée avec un peu de vinaigre, ou avec du moût, pour en corriger l'acrimonie, eſt ce qu'on appelle moutarde.*

Houblon. Le *houblon, qui vient des graines,*

de

Dopo i grani olioſi, vengono varie ſorte di piante uſuali, che ſi ſeminano in campagna aperta: tali ſono il zafferano, la ſenapa, i luppoli, il canape, il guado, il tabacco, e molte altre. LE BIADE.

Il zafferano, ch' è la miglior entrata di certe provincie, e maſſime d'una parte del Gatineſe, dov' è d'ottima qualità, è una pianta, che ſi multiplica colle cipolle. Ella fioriſce ſolamente in capo a due anni ne' meſi di ſettembre, e d'ottobre. I di lei fiori ſon belli, e hanno un pedicello diviſo in tre rami, che ſi chiamano frecce. Il pedicello di queſta pianta è l'unica coſa, che s' adoperi, e queſt' è veramente ciò, che diceſi zafferano. E' s'adopera a tingere. I cuochi ne coloriſcono talvolta leggermente i loro manicaretti. Egli è la delizia de' popoli ſettentrionali. Zafferano.

La ſenapa è un grano piccioliſſimo, da cui ſi cava una farina gialla, che ſtemperata con un po' d'aceto, o di moſto per corregerne l' acrimonia, ſi chiama moſtarda. Senapa.

I luppoli, provenienti da' ſemi, Luppoli

Le Blé. *de boutures, & de plans enracinés, produit une fleur qui donne à la bierre ſa force & ſon principal agrément. On l'élève en la ſoutenant ſur des perches fort hautes dans de terres cultivées qu'on appelle houbloniéres. L'uſage qu'on fait du houblon dans la boiſſon des païs froids, & la maniére dont on le fait monter ſur de hauts échalas, l'a fait nomer la vigne du Nord.*

Chanvre Lin. *Tom. 2. Ent. 7.* *Je ne vous dirai rien, ni du chanvre ni du lin: nous nous en ſommes entretenus autrefois.*

Paſtel ou Guede. *Le paſtel, la gaude & la garance ſont les plantes qu'on ſeme dans pluſieurs de nos provinces, pour ſervir à la teinture. Le paſtel, qu'on appelle auſſi la guede, eſt proprement une pâte faite avec la poudre des feuilles d'une plante qu'on ſéme dans des terres fortes, & ſous un climat chaud comme eſt le Languedoc, où l'on en cultive beaucoup. On pile les feuilles de cette plante, puis on les laiſſe croupir dans l'eau pluſieurs mois de ſuite, en les remuant de tems en tems. Du ſédiment qui demeure au fond de l'eau on fait cette pâte qu'on envoye aux teinturiers.*

La

da' rampolli, e da' barbatelle, producono un fiore, che dà alla birra il ſuo vigore, e il ſuo guſto principale. S'allevano, ſoſtenendoli colle pertiche aſſai alte, nelle terre coltivate, che perciò prendono il loro nome. L'uſo, che ſe ne fa nelle bevande de' paeſi freddi, e 'l coſtume di raccomandarli a' pali alti, fu cagione, che ſi chiamaſſero le viti del Nord. LE BIADE.

Non vi dico nulla del canape, nè del lino, poichè ne abbiamo favellato altre volte. Canape. Lino. *Tom.* 2. *Dial.* 7.

Il paſtello, il guado, e la robbia ſono piante, che ſi ſeminano in molte delle noſtre provincie, perchè ſervano a tingere. Il paſtello, che chiamaſi eziandío guado, e propriamente una paſta fatta delle polveri d'una pianta, che ſi ſemina nelle terre forti, e ne' climi caldi, ſiccome è la Linguadoca, dove ſe ne coltiva in abbondanza. Si pelano le foglie di queſta pianta, indi ſi laſciano molti meſi nell'acqua, dimenandole tratto tratto. Della belletta, che reſta nel fondo dell'acqua, ſi fa queſta paſta, che ſi ſpedisce a' tintori. Paſtello, o guado.

Le Blé. *La vouéde, ou le petit paſtel de Normandie, n' en différe que pour la qualité qui eſt moindre, & pour la manière de l' appréter. Cette pâte, qui ſert à teindre en bleu, eſt la première baſe de la plûpart des autres teintures. L' indigo, qui donne un bleu plus parfait, n' eſt pas comme le paſtel, une pâte de feuilles pulvériſées: mais le ſuc, ou le ſédiment d' une plante qu' on a laiſſée quelque tems dans l' eau. Cette plante ſe cultive aux Indes, tant Orientales qu' Occidentales.*

Garance. *La garance ne ſert que par ſes racines pour teindre en rouge. Elle ſe plaît dans les terres légères & humides, dans les marais deſſéchés. On en peut juger par le ſuccès avec lequel elle croît dans l' île de Zelande, d' où nous vient la plus belle.*

Gaude. *La gaude eſt une autre plante qui ſe cultive aiſément dans les terres légéres, & qui ſert à teindre en jaune: on l' employe auſſi à teindre en verd, & en d' autres couleurs, par différens mélanges.*

Chardons à Bonnetiers. *La dernière des ſemences que nous mettons communément dans nos terres labourées, eſt la graine de chardons*

Il guado, o piccolo paſtello di Normandía, è diverſo dal primo per eſſere d' inferior qualità, e perchè ſi prepara diverſamente. Queſta paſta, che ſerve a tinger in turchino, è la baſe principale di quaſi tutti gli altri colori. L'indaco, ch' è un turchino più bello, non è già, ſiccome il guado, una paſta compoſta di foglie ſpolverizzate: ma bensì è il ſugo, o la poſatura d'una pianta, che s' è laſciata per qualche tempo nell' acqua. Queſta pianta ſi coltiva nell' Indie sì Orientali, come Occidentali. Le Biade.

Della robbia s' adoperano ſolamente le radici per tingere in roſſo. Ell' ama le terre leggieri, e umide, e le paludi ſeccate. Ciò può conghietturarſi dalla buona riuſcita, che fa *nell' iſola* di Zelanda, d'onde ci *viene la più perfetta*. Robbia.

Il glaſtro è un'altra pianta, che ſi coltiva agevolmente ne' terreni leggieri, e che ſerve a tingere in giallo: s' adopera eziandío a tignere in verde, e in altri colori, meſcolandola variamente. Glaſtro.

L' ultima ſemenza, che ordinariamente ſi mette nelle noſtre terre lavorate, è quella degli Stoppioni.

Le Bl'. *dons à foulons, dont les drapiers & les bennetiers tirent ces têtes hériſſées qui ſervent non ſeulement à parer leur ouvrage, mais à le drapper, & à le rendre plus impénétrable à l'air par ce duvet délicat dont ils courent toute l'étoffe. Ces plantes réuſſiſſent dans les terres légères, & ſont encore mieux dans les graſſes.*

Le Chev. *J'ai vû le tabac, dont on fait tant d'uſage, venir à ſouhait dans de très-mauvaiſes terres : On devroit bien accorder aux provinces dont les terres ſont infertiles, la liberté de planter du tabac. Ce ſeroit un moyen ſûr de les enrichir.*

Le Pr. *Il y a aſſez d'autres graines utiles qui ont de la proportion avec la qualité de ces terres : vous en pouvez juger par le détail que je vous viens de faire. Il n'y a point de terres qu'on ne puiſſe mettre en valeur. La facilité qu'il ya à choiſir parmi tant de graines, a donné lieu à ces ſages reglemens qui réſervent à nos plantations étrangéres la culture du tabac qui eſt ſouvent la ſeule plante qu'on y puiſſe élever avec un profit conſidérable.*

Le

ſtoppioni, delle cui cime ſpinoſe ſi ſervono i pannajuoli, e i berettaj non ſolo per pulire il loro lavori, ma eziandío per cardarli, e per renderli più impenetrabili all'aria per via di quella peluria, con cui coprono tutto il teſſuto. Queſte piante rieſcono nelle terre leggieri, e via meglio nelle terre graſſe. LE BIADE.

Cav. Il tabacco, ch'è tanto in uſo, l'ho veduto riuſcire mirabilmente nelle terre peggiori. Si dovrebbe concedere alle provincie, le di cui terre ſono ſterili, la libertà di piantarne. Queſta ſarebbe la via ſicura d'arricchirle.

Prio. Vi ſono degli altri grani utili, che s'accomodano a coteſte terre. Voi potete conoſcerlo dall'enumerazione, che ve n'ho fatta adeſſo. Non v'ha terra, che non poſſa metterſi in pregio. La facilità di ſcegliere tra tanti ſemi, ha dato luogo a' ſavj decreti, co' quali ſi riſerba a' paeſi ſtranieri la cultura del tabacco, ne' quali paeſi ſpeſſo non ſi può coltivar altra pianta, che rechi del profitto notabile.

Le Blé'. Le Chev. *Quelle eſt, je vous prie, l'origine de l'uſage du tabac? On dit qu'il n'y a pas fort long-tems que la mode en eſt venue.*

Hiſtoire du Tabac.

Le Pr. *En 1560. M. Nicot, ambaſſadeur de France en Portugal, en ſema la graine dans ſon jardin. Il l'avoit reçûe de quelques Curieux qui venoient de l'apporter d'un canton du Mexique nommé Tabaco, où les naturels donnoient à cette plante le nom de petun. L'application heureuſe qui fut faite de ſes feuilles ſur quelques ulcéres, la fit regarder comme un excellent vulnéraire. M. Nicot l'envoya à la reine Catherine de Medicis, & c'eſt de là que viennent à cette plante les différens noms qu'elle a portés ſucceſſivement d'herbe à la reine, de nicotiane, de petun, de tabac. Elle a encore donné ſon dernier nom, qui eſt le plus commun, à une des petites Antilles, où elle croît avec plus de ſuccès qu'ailleurs. Chacun connoît les différens uſages auſquels on l'employe. Son effet principal, comme celui de notre juſquiame de Canada qui lui reſſemble, eſt de picoter, de ronger, & d'exciter dans les nerfs une for-*

Cav. Qual è mai l'origine dell' uſo del tabacco? Diceſi, che queſta moda ſi ſia introdotta poco tempo fa. Le Biade. Storia del Tabacco.

Prio. Nel 1560. il Signor Nicot ambaſciadore di Francia in Portogallo lo ſeminò nel ſuo giardino. Egli aveva avuta queſta pianta da alcuni dilettanti, che l'avevano portata di freſco da un luogo del Meſſico chiamato Tabacco, dove que' del paeſe la nominavano Petun. Siccome le di lei foglie applicate ſull'ulcere ebbero una buona riuſcita, così venne in concetto d'eccellente vulneraria. Il Sig. Nicot la ſpedì alla Regina Caterina de' Medici, e da ciò nacquero i varj nomi, che le furono poſti ſucceſſivamente, d'erba della Regina, di Nicoziana, di Petun, e di Tabacco. Eſſa ha dato il ſuo ultimo nome, ch'è il più comune, a una dell'Antille, dove alligna con miglior riuſcita, che altrove. Ciaſcuno ſa gli uſi diverſi, che ſe ne fanno. Il ſuo effetto principale, ſiccome altresì del noſtro giusquiamo di Canadà, che le s' aſſomiglia, è di vellicare, rodere, e deſtare ne' nervi una

Le Blé. *ſorte de mouvement convulſif.*

Le Chev. *Ce mouvement eſt irrégulier dans la nature. Peut-il être bon à quelque choſe?*

Le Pr. *Il peut ſans doute nous délivrer d'une humeur ſuperflue. Alors il eſt un remède. Mais y a-t-il apparence que pour être en ſanté il faille toûjours avoir le remede à la main, ni qu'on puiſſe regarder comme un remède, ou un régime utile, d'être à tout moment en convulſions?*

Maniére de ſemer. *Reprenons notre objet. De toutes ces différentes graines, les unes ſe plantent une à une, ou deux à deux dans des trous également diſtans; les autres ſe ſement à volée, ou plus dru ou plus clair. Le blé ſe ſeme à pleine main. Quand le laboureur a mis ſa terre en poudre, ſoit pour le froment ou pour le ſégle qui ſe ſement en ſeptembre & en octobre, ſoit pour les mars qui ſe ſement en mars & en avril, alors ſans attendre ſuperſtitieuſement un certain tems de la lune, ce qui lui feroit manquer les beaux jours qui ſe preſentent, il attache devant lui ſa longue nappe où il jette une meſure*

ſpezie di moto convulſivo. LE
Cav. Coteſto moto è irregolare BIADE;
nella natura. Può egli forſe recar alcun profitto?

Prio. Egli certamente può ſcaricarci d'un umore ſoverchio. In tal caſo eſſo è un rimedio. Ma non è probabile, che per eſſer ſano biſogni aver ſempre alla mano il rimedio, ned è credibile, che poſſa ſtimarſi medicinale, e ſalubre l'eſſer in una continua convulſione.

Torniamo a noi. Di tutti co- Maniera di ſemi-
teſti grani, parte ſi piantano a nare.
uno a uno, o a due a due in buche ugualmente diſtanti: parte ſi mettono alla rinfuſa più fitti, o più radi. Il frumento ſi ſemina a manate. Quando il contadino ha ſgretolata la terra, ſia pel frumento, o per la ſegala, che ſi ſeminano ne' meſi di ſettembre, e d'ottobre, o ſia pe' marzuoli, che ſi ſeminano di marzo, e d'aprile, allora, ſenza ſuperſtizioſamente aſpettare un certo tempo della luna, che gli farebbe perdere molte buone giornate, ſi lega davanti un lungo grembiule, mettendovi una miſura

Le Blé. *ſure de grain, & en entortille l'extrémité autour de ſon bras gauche de manière qu'elle ne puiſſe s'échaper. Il emplit l'autre main: & marchant ſur une ligne droite, il répand circulairement cette ſemence, en faiſant aller ſa main juſques ſur l'épaule gauche. Sa main s'emplit de nouveau, & part toûjours avec le pié droit. Il avance de la ſorte en cadence, & avec une juſteſſe de mouvement qui réjouit l'œil du paſſant.*

Le Chev. *Cette marche eſt-elle réglée pour plaire?*

Le Pr. *Non aſſurément. Mais c'eſt de toutes ces repriſes égales que dépend l'égalité de la diſtribution. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur, il recommence ſur une autre ligne, dont la diſtance à l'égard de la précedente eſt réglée ſur la manière dont le blé s'écarte dans la projection. Le blé n'eſt pas vintquatre heures en terre ſans ſe diſpoſer à germer.*

Les ſemailles faites, le laboureur commence à jouir de quelque loiſir. Une de ſes grandes ſatisfactions eſt de ſe promener quelques ſemaines après le long de ſes terres, de voir,

ſura di grano, e attorcigliandoſi il lembo al braccio ſiniſtro, ſicchè non gli poſſa cadere. Eſſo riempie l'altra mano, e, camminando a linea retta, verſa la ſemenza circolarmente, ſtendendo la mano deſtra ſin ſopra la ſpalla ſiniſtra. Ne prende un'altra manata, e cammina ſempre prima col piè dritto. Così egli s'avanza in cadenza, e con un moto sì regolare, che dà molto diletto al paſſeggiere. LE BIADE.

Cav. E' forſe regolato queſto moto appoſta per dilettare?

Prio. Signor no. Ma da tutti queſti moti regolari dipende l'uguaglianza della diſtribuzione. Quando il ſeminatore ha terminato un certo tratto, comincia di nuovo ſur un'altra linea retta, la cui diſtanza dalla precedente ſi miſura dalla maniera, in cui la biada s'allontana nello ſcagliarla. Ella in meno di ventiquattr'ore comincia a germogliare.

Finite le ſeminazioni, il contadino principia ad aver un po'di ripoſo. La ſua maggiore ſoddisfazione, è quella, andando in capo d'alcune ſettimane a paſſeggiare per le ſue terre, di

veder

Le Blé. *voir ſon champ, ſi ſec & ſi nû peu de jours auparavant, tout couvert d' une belle verdure. Ces premiéres promeſſes d' une recolte abondante le rempliſſent de joie.*

Le Chev. *Nous pouvons le ſuivre & étudier comme lui tous les progrès du grain, depuis le moment où le germe ſe développe juſqu' à celui où ſon fruit ſe montre.*

Le Pr. *Ce bel ouvrage ſe dérobe d' abord à nos yeux, & malheureuſement nous ne ſommes plus dans le tems où je puiſſe, en ouvrant la terre, vous montrer des grains nouvellement germés. Mais j' ai trouvé le moyen de voir tout cet ouvrage ſans aucun obſtacle. J' ai fait venir pluſieurs grains de blé, & d' autres graines de toute eſpéce à découvert & ſans le ſecours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une légère couche de laine qu' on ſoutient avec une lame de plomb criblée d' une multitude de trous un peu grands. Cette lame poſée ſur un grand vaſe, toûjours plein d' une eau pure & ſouvent renouvellée, attire la fraîcheur dans la laine qui tient*

veder i ſuoi campi pochi giorni prima così ſecchi, e così nudi, tutti coperti d'una bella verzura. Queſte prime promeſſe d'una copioſa raccolta lo ricolmano di giubilo. LE BIADE.

Cav. Seguiamolo di grazia, e oſſerviamo, ſiccome lui, tutti i progreſſi del grano, dal momento, in cui ſpunta il germoglio, ſino alla comparſa del frutto.

Prio. Queſt' opera così bella da principio ſi cela agli occhj noſtri, e per mala ſorte non è più la ſtagione, che, aprendo la terra, io poſſa moſtrarvi i grani germogliati di freſco; tuttavía ho ritrovato il modo di vedere ſenza niun oſtacolo tutta queſta operazione. Ho fatto germogliare alcune ſemenze di frumento, e d'altre biade d'ogni ſpezie, alla ſcoperta, e ſenza l'ajuto della terra. Eccovene la maniera. Biſogna mettere le ſemenze in un faſtello di lana poſato ſur una lama di piombo tutta foracchiata con buchi grandicelli. Coteſta lama poſta ſur un gran vaſo ſempre pieno d'acqua chiara, e che ſi rinnova ſpeſſo, attrae il freſco nella lana, che

ſer-

LE BLE'. *tient lieu de terre aux graines. Celles ci quelques jours après commencent à germer, & étendent peu-à-peu leurs racines dans l' eau où elles trouvent à la vérité moins de ſucs que ſous terre; mais elles y réuſſiſſent cependant, ſur-tout ſi on change d' eau, & qu' on y jette quelques grains de ſel. J' ai comparé ce qui arrive à la graine miſe ſous la laine, avec ce qui arrive à celle qu' on mèt ſous terre; c' eſt-à-peu-près le même progrès.*

Un ou deux jours après qu' on a jetté une graine en terre, les ſucs dont elle ſe gonfle ſe communiquent au germe & le font ſortir. Le germe eſt toûjours ſitué à une des extrémités de la graine; & la partie du germe qui eſt vers le dehors, eſt la petite racine de la plante future. La partie du germe qui regarde l' intérieur du corps de la graine, eſt la tige & la tête de la plante. Le corps de la plûpart des graines eſt compoſé de deux piéces qu' on appelle lobes, & qui ſont d' abord unies par une enveloppe commune plus ou moins dure. Lorſque la graine eſt enflée par le ſuc de la terre,

les

ſerve alle ſemenze in vece di terra. Le Biade.
Queſte in capo a qualche giorno cominciano a germogliare, e ſtendono a poco a poco le lor radici nell' acqua, dove in fatti trovano minor quantità di ſughi, che nella terra, ma non per tanto v'allignano, maſſime ſe ſi cangia l'acqua, e ſe vi ſi mette qualche grano di ſale. Ho confrontato ciò, che accade alla ſemenza poſta tra la lana, con quello, che avviene alla medeſima ſotterra, i loro progreſſi ſono a un di preſſo uguali.

Dopo d'un giorno o due, che il grano s' ha ſeminato, i ſughi, ond' eſſo ſi gonfia, giungono al germoglio, e lo fanno ſpuntare. Il germoglio ſta ſempre da una ſtremità del grano, e la parte più vicina alla ſuperfizie è la barbicella della pianta futura. L' altra parte del germoglio, ſituata nel centro del grano, è lo ſtelo, e la cima della pianta medeſima. Il corpo di quaſi tutti i grani è compoſto di due parti, che s' appellano lobi, e che da principio ſono congiunte per via d' un invoglio comune più o meno duro. Quando il grano è gonfiato del ſugo della terra,

i due

Le Blé. *les deux lobes ſe ſéparent en rompant leur enveloppe, & tout en fourniſſant à la jeune plante le lait ou la nouriture delicate dont ils ſont pleins, ils végétent eux-mêmes, ſe fortifient, & s' allongent plus ou moins hors de terre : ils ſervent de feuilles ſéminales à la plante, & ſe ſéchent enſuite d' eux-mêmes lorſque la plante les a épuiſées, & n' a plus beſoin de leur ſecours. Voila ce que vous remarquerez dans pluſieurs féves, dans les pois, dans les graines de citrouilles & de melons. Ces exemples peuvent ſuffire.*

Il y a d' autres graines donc le ſac ne ſe ſépare point en deux parties pour fournir à la plantule deux premières feuilles. Ce ſac donne au germe ſa première nouriture ; mais c' eſt en demeurant en terre, où il ſe ride, ſe flétrit & ſe deſſéche à meſure que la plantule fortifiée tire de la terre même ces ſucs plus nouriſſants & plus forts. C' eſt ce que vous éprouverez dans le froment & dans le millet que j' ai obſervés avec quelque ſoin dans leurs différens acroiſſemens :

Racines. *Le germe de blé, qu' on a mis en terre, commence vint-quatre heures après*

i due lobi ſi ſeparano, rompendo il loro invoglio, e ſomminiſtrando alla tenera pianta il latte, o il dilicato nutrimento, di cui ſon pieni, eſſi medeſimi creſcono, invigoriſcono, e ſpuntano più o meno fuori della terra: ſervono alla pianta di foglie ſeminali, e poſcia, quando la pianta gli ha eſtenuati, e non ha più biſogno del loro ajuto, ſi ſeccano da ſe ſoli. Queſto l' oſſervarete in varie fave, ne' piſelli, ne' ſemi di zucche, e di melloni. Per ora baſtino queſti eſempj. LE BIADE.

Vi ſono degli altri ſemi, il cui ſacco non ſi ſepara in due parti per ſomminiſtrar alla pianticella le due prime foglie. Queſto ſacco appreſta il ſuo primo alimento al germoglio, ma ſenza ſpuntar di terra, dove s'aggrinza, ſi vizza, e ſi ſecca, a miſura, che la pianticella invigorita attrae immediatamente dalla terra de' ſughi ſuſtanzioſi, e più forti. Queſto s' oſſerva nel frumento, e nel miglio, i cui varj accreſcimenti ho eſaminati con qualche diligenza.

Il germoglio del frumento ſeminato principia ordinariamente

dopo

Le Blé'. *après, pour l'ordinaire, à percer le ſac de la graine & à ſe dégager. Il mèt dehors ſa racine & ſa tige. La*

Racine. *racine eſt d'abord enveloppée d'une bourſe qu'elle créve. Deux autres racines s'échapent de côté quelques jours après, & ſortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois ſont hériſſées de chévelus qui embraſſent étroitement les maſſes ſalines & les molécules terreſtres qui ſe rencontrent ſur leur route. Ils en expriment de quoi nourir la plantule conjointement avec les ſucs liquides qu'elle tire encore de dedans le ſac de la graine juſqu'au fond de laquelle la plantule étend de petits rameaux.*

Tige. *La tige de ſon côté s'élance le plus directement qu'elle peut vers le haut. Le ſuc de la terre en enfilant les pores de la racine, l'aſſujettit & la fait deſcendre. Il fait au contraire monter la tige vers le haut. L'impreſſion de l'air qui enfile les pores de la tige, contribue encore à cette direction. Le corps de la plante*

Fourreau. *monte inſenſiblement au travers d'un petit fourreau qui la conſerve. Ces ſortes de fourreaux ſont très-com-*

muns

dopo ventiquattro ore a traforare l'invoglio del grano, e a sprigionarsi. E' caccia fuori la sua radice, e'l suo stelo. La radice è da principio chiusa in una borsa, cui essa sdrucisce. In capo a pochi giorni spuntano lateralmente due altre radici, e ciascuna esce dall' astuccio, che le copriva. Tutte tre son munite di barbicine, con cui afferrano strettamente le masse saline, e le particole terrestri, in cui s'imbattono nel lor cammino. Esse ne succiano di che nutrire la pianticella insieme co' sughi liquidi, che la medesima attrae tuttavía dall' interno del sacco del grano, sin al cui fondo stende i suoi ramicelli.

LE BIADE.

Radice.

Lo stelo dal suo canto s' alza più dritto, che sia possibile. Il sugo della terra, che si caccia ne' pori della radice, la sospigne, e la fa scendere. Lo stesso sugo fa all' opposto, che lo stelo s'alzi. L' impressione dell' aria, che s' insinua ne' di luì pori, l' ajuta anch' essa a dirizzarsi. Il corpo della pianta si solleva insensibilmente attraverso d' un astuccio, che lo difende. Cotesti astuccj sono comunis-

Stelo.

Astuccio.

simi

Le Blé. *muns dans les plantes. On en trouve autour de la plûpart des fleurs. On en trouve même autour des boutons à feuilles dans les arbres. Ces étuis s' allongent quelquefois comme de ſecondes feuilles ſéminales. Ce qui eſt bien ſenſible dans le dévelopement des boutons du maronier. Mais ils ſe ſéchent quelque tems après, quand ce qui avoit été mis ſous leur garde eſt en ſuretè.*

Feuilles. *Le cinquiéme ou ſixiéme jour le blé commence à pouſſer une petite pointe de verdure hors de terre. Cette foible tige n' eſt qu' un rouleau de feuilles pliées l' une ſur l' autre autour de l' épi qui demeurera encore long-tems inviſible & logé dans le cœur. La première feuille de ce rouleau s' ouvre un peu vers la pointe, étant toûjours engagée & roulée vers le bas, dans l' étui aſſez dur d' où elle eſt ſortie. Quelques jours après le ſac de la graine, quoique contenant encore quelque humeur laiteuſe, commence à ſe deſenfler & à ſe rider. La bourſe qui contenoit les racines, ſe ſéche. Toutes ces piéces qui n' ont qu' un uſage paſſager, meurent & diſparoiſſent quand elles ont fourni ſes ſervi-*

simi nelle piante. Se ne trovano in quasi tutti i fiori. Ve ne sono eziandío attorno de' bocciuoli frondiferi degli alberi. Essi talvolta si slongano, come due altre foglie seminali; il che è visibilissimo nell' aprirsi de' bocciuoli del marrone; indi però a qualche tempo si seccano dopo d' aver posto in sicuro ciò, ch' era stato affidato alla loro custodia. LE BIADE.

Dopo il quinto o sesto giorno, il frumento tramanda una vettuccia fuor della terra. Questo fusto tenero è un ruotolo di foglie piegate l' una sull' altra intorno alla spiga, che starà tuttavía molto tempo situata nel mezo, senza lasciarsi vedere. La prima foglia di cotesto ruotolo s' apre un poco verso la punta, essendo ancora ravvolta, e piegata abbasso nell' astuccio assai duro, da cui è uscita. Passati alcuni giorni, l'invoglio del grano, come che ancora provvisto di qualche umor latteo, si sgonfia, e si secca. La borsa, che conteneva le radici parimente si secca. Tutte queste parti, le cui funzioni sono passeggiere, muojono, e svaniscono, dopod' aver Foglie.

Le Blé. *ſervice auquel elles étoient deſtinées.*

Si l'on arrache le ſac de la graine, ſi l'on retranche l'étui d'où ſont ſorties les racines, & celui d'où ſort le rouleau de longues feuilles, il ne reſte à la main que ce rouleau même qui contient la ſanne & la véritable tige. En dépliant proprement

Tuyaux. *les feuilles, on apperçoit les ébauches des quatre tuyaux qui compoſeront la tige, & au deſſus le bouton de l'épi. Du premier nœud le plus voiſin des racines, part une feuille qui ſert de couverture & d'enveloppe au ſecond tuyau. Du ſecond nœud s'élève une feuille qui eſt roulée autour du troiſième tuyau. Au troſième nœud commence une autre feuille qui couvre le quatrième tuyau & l'épi. Le premier entre-nœud, ou la diſtance du premier nœud au ſecond du côté de la racine, eſt alors beaucoup plus grande que celle qui ſépare le ſecond d'avec le troiſième. Sur ces tuyaux, pour ainſi dire emboités l'un dans l'autre, s'élève l'épi qui eſt reconoiſſable à ſes petits grains tranſparens & ronds comme autant de perles.*

Lorſqu'au retour du printems la fan-

terminate le loro incombenze.

Le Biade.

Se si leva al grano il suo invologlio, e gli si toglie l' astuccio, da cui sono uscite le radici, e quello, onde spunta il ruotolo delle foglie, non si ritrova più altro, che questo stesso ruotolo, il quale contiene la pannocchia, e lo stelo. Spiegando tostamente le foglie, si ravvisano gli embrioni di quattro cannelli, che formeranno lo stelo, e al di sopra il bocciuolo della spiga. Dal primo nodo più vicino alle radici spunta una foglia, che copre, e fascia il secondo cannello. Dal secondo nodo se ne alza un'altra, che parimente circonda il terzo cannello. Dal terzo nodo sorge un'altra foglia, che copre il quarto cannello, e la spiga. Il primo internodio, o lo spazio tra'l primo nodo, e'l secondo dalla parte della radice, è allora assai maggiore di quello, ch' è tra 'l secondo, e'l terzo. In cima di questi cannelli incassati, per dir così, l' uno nell' altro, si solleva la spiga, che si distingue pe' suoi granelli rilucenti, e tondi quasi tante perle.

Cannelli.

Quando al ritorno di primavera il

Le Blé. *fanne des blés devient ſi épaiſſe, qu'on puiſſe préſumer que la tige en ſeroit amaigrie, & que celle-ci ſuccomberoit ſous le poids de l'épi, le laboureur * introduit dans le champ un troupeau de brébis pour y brouter la pointe du feuillage qui doit perir dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y eſt enfermé.*

Retranchement du verd.

Fleurs. *Enfin le tems devient ſûr. L'épi ſort des étuis où il ſe déroboit à un air trop froid & toûjours incertain. Les différentes loges, ou les ſacs deſtinés à contenir le corps des graines futures, commencent à s'élargir. Ces loges allongent au dehors deux eſpéces de trompes, ou de piſtiles, pour recevoir les pouſſières des bouquets d'étamines qui paroiſſent au deſſus, & qui y portent la fécondité. Où ces pouſſières ne tombent point, il ne s'y trouve point de germe fécond, & le ſac avec ce qu'il contient demeure plat & inutile.*

Après que les germes ont allongé, & dilaté dans les ſacs des graines le corps farineux auquel ils ſont unis par

* ... Ne gravidis procumbat culmus ariſtis
Luxuriem ſegetum tenerâ depaſcit in herbâ *Georg.* 1.

ceſto delle biade diventa sì folto, che naturalmente ſmagrirebbe lo ſtelo, e che queſto ſi fiaccherebbe ſotto il peſo della ſpiga, allora il contadino * laſcia entrare nel campo una mandra di pecore, per roderne la vettuccia, che di già deve perir fra poco, e così s'invigoriſce il cannello, che v'è racchiuſo. LE BIADE. Levar via le punte.

Giugne finalmente la buona ſtagione. La ſpiga eſce dagli aſtuccj, che la preſervavano dall'aria troppo fredda, e variabile. Le varie cellette, o i ſacchi deſtinati a racchiuder il corpo de' grani venturi, principiano a dilatarſi. Queſte cellette cacciano fuori due ſpezie di trombe, o di pedicelli per ricever le polveri delle filacciche, che compariſcono di ſopra, e che vi recano la fecondità. Dovunque non cadono queſte polveri, non v'è alcun germe fecondo, e il ſacco con tutto ciò, che contiene, reſta vizzo, e infruttuoſo. Fiori.

Dopo, che i germogli hanno ſteſo, e dilatato ne' ſacchi de' grani il corpo farinoſo, a cui ſono congiunti,

* ... *Ne gravidis procumbat culmus ariſtis. Luxuriem ſegetum tenera depaſcit in herba.* Georg. 1.

Le Blé'. *par des rameaux qu' on peut appeler les racines ſéminales, alors l'enveloppe & les premières feuilles qui iroient de la terre & de l' air des ſucs & des eſprits proportionnés à la delicateſſe de la tige, commencent à ſe ſécher. La tige fortifiée, agit plus puiſſamment par elle-même; elle dérobe aux feuilles les ſucs qui les nouriſſoient; elle attire tout à elle: mais elle ne s' enrichit que pour l' épi qu' elle porte.*

Le Chev. *Vous avez beau fortifier cette tige tant que vous pourrez,* Structure de la tige, & de l'epi. *après tout elle n' a que deux lignes ou plus de large ſur une hauteur de quatre ou cinq piés, quelquefois plus. Comment une tronc ſi foible portera-t-il l' épi avec tous ſes grains? Ma vie dépend de la conſervation de cette plante: le moindre vent l' abatra: cela m' inquiète.*

Le Pr. *Il y a lieu, je l' avoue, d' être ſurpris d' abord qu' un épi ſi précieux ſoit appuyé ſur une tige ſi haute & ſi mince, deſtinée d' appui & d' abri, plantée au milieu d' une vaſte campagne où tous les vents ſouflent tour à tour. Cherchons les raiſons d' une ſtructure ſi étrange.*

Le

mediante i ramoſcelli, che ſi poſſono chiamar le radici ſeminali, allora l'invoglio, e le prime foglie, che attraevano dalla terra, e dall'aria de' ſughi, e degli ſpiriti proporzionati alla loro dilicatezza, principiano anch' eſſi a ſeccarſi. Lo ſtelo invigorito opera più attivamente da per ſe: ruba alle foglie i ſughi, che le nutrivano; attrae tutto a ſe: ma egli s' impingua ſolo a pro della ſpiga, cui ſoſtiene. LE BIADE.

Car. Voi potete fortificar queſto ſtelo, quanto v'aggrada; egli poi non è groſſo più di due linee, e alto quattro o cinque piedi, talvolta più. Come mai potrà un fuſto sì debole ſoſtenere la ſpiga con tutti i ſuoi grani? Il mio vivere dipende dalla conſervazione di queſta pianta: ogni menomo vento la fiaccherà: queſto mi tiene molto inquieto. Struttura dello ſtelo, e della ſpiga.

Prio. Confeſſo, che a prima viſta ſembra ſtrano, che una ſpiga sì preziosa ſia ſoſtenuta da uno ſtelo sì alto e sì gracile, priva di ſoſtegni, e di ripari, in una vaſta campagna, dove ſoffiano tutti i venti di mano in mano. Indaghiamo i motivi d' una ſtruttura sì ſtravagante.

LE BLE'. *Le blé a été élevé plus que la plûpart des autres graines, & juſqu'à quatre & cinq piés de terre, afin qu'il ſe trouvât tout-à-fait au deſſus d'une certaine humidité pouriſſante que les terres exhalent, & qui eſt extrémement ſenſible le ſoir, lorſque le froid de la nuit la reſſerre, & l'empêche de ſe diſſiper. Si le grain eût été logé plus bas, l'humidité l'auroit fait germer avant qu'il fût recueilli.*

Ce tronc ſi haut n'a dans ſa plus grande épaiſſeur que deux lignes de diamètre: c'eſt une économie. C'eſt afin qu'un petit champ pût contenir un grand nombre d'épis. Mais cette tige toute grêle qu'elle eſt, a été conſtruite avec un artifice qui la maintient pendant des mois entiers contre les mouvemens de l'air. Quatre nœuds d'une ſubſtance dure, & ſemblables à quatre fortes bandes, l'affermiſſent ſans lui ôter ſa ſoupleſſe. Elle eſt encore aſſez flexible pour ſe courber ſans rompre ſous l'haleine d'un vent ordinaire, & même ſous les coups redoublés d'un vent bruſque & impétueux. Mais à l'aide de ſes nœuds, elle ſe trou-

ve

Le Biade.

Il frumento fu fatto più alto di tutti gli altri grani, e diſcoſto ſino a quattro in cinque piedi da terra, acciocchè foſſe affatto ſicuro da un certo mollume nocivo, che le terre tramandano, e ch' è molto maggiore verſo la ſera, allora che il freddo della notte lo coſtipa, e non laſcia, che ſi diſſipi. Se 'l grano foſſe ſtato più baſſo, l' umidità l'avrebbe fatto germogliare prima della raccolta.

Queſto gambo sì alto, nella ſua groſſezza maggiore, non ha più di due linee di diametro; e queſt' è un' economía; acciocchè un piccolo campicello poteſſe contener molte ſpighe. Lo ſteſſo gambo, comechè gracile, fu fatto con tal ſimmetría, che reſiſte per più meſi a' moti dell' aria. Egli è fortificato da quattro nodi d'una ſoſtanza dura, e ſimili a quattro buone ſpranghe, che non gli levano la ſua fleſſibilità. Egli ne ha tuttavía quanto baſta per piegarſi ſenza fiaccarſi al ſoffio d'un vento ordinario, ed eziandío a' fieri colpi d'un vento violento, e impetuoſo. Pure, mediante i ſuo nodi, egli ha

Le Blé. *ve assez de roideur pour se relever lorsque le calme est rendu. Il est agréable alors de voir cette forêt d' épis dans une douce agitation; les ondes de l' air qui se succedent, les abaissent tour à tour: ils semblent rouler comme les flots de la mer.*

L' épi n' est pas construit avec moins d' intelligence: Les grains y sont proprement rangés les uns au-dessus des autres à des distances égales, pour recevoir une égale nourriture. Ils sont cachés & garantis sous différentes couvertures, assez épaisses pour émousser les rayons du soleil, & assez étroitement jointes, pour rejetter & faire écouler la rosée ou la pluye qui les feroient germer si elles y étoient admises intérieurement. Plusieurs de ces couvertures sont terminées par autant de pointes plus ou moins longues, qui, selon les uns peuvent bien être des canaux destinés à introduire dans chaque loge une juste mesure d' air; &, selon d' autres, forment une palissade contre les insultes des petits oiseaux. Je suis fort porté à croire*

* Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum. *Cic. de Senect.*

vigore baſtante per rialzarſi, quando il vento è ceſſato. Bel vedere allora queſta ſelva di ſpighe in una dolce agitazione: l' onde dell' aria, che s' incalzano, l' abbaſſano di mano in mano: ſembra, ch' eſſe ruotolino, ſiccome l' onde del mare. LE BIADE.

La ſpiga non è già formata con minor artifizio. I granelli ſono ben diſpoſti l' un ſopra l'altro in uguale diſtanza per ricevere un uguale alimento. Eſſi ſono aſcoſi, e difeſi da varie coperte groſſe, onde rintuzzar i raggj del ſole, e ben fitte, per ributtare, e fare ſcolar la rugiada, e la pioggia, che, internandoſi, li farebbero germogliare. Molte di queſte coperte ſono munite di tante reſte più o meno dure, le quali, ſecondo il parere d' alcuni, ſono tanti canali deſtinati a introdurre una giuſta quantità d' aria in ciaſcuna celletta; e, a detta d' altri, formano una palizzata contro gl' inſulti degli uccelli *. Io per me direi,

* *Contra avium minorum morſum munitur vallo ariſtarum* Cic. de Senect.

Le Blé. *croire que ces pointes ou barbes de blé, ſont deſtinées à ſoûtenir & à rompre les gouttes de pluye qui ſont forcées par là de ſe diſperſer de côté & dans les dehors, au lieu de tomber intérieurement vers le pié des loges du grain où elles pouriroient tout par leur ſéjour.*

Nielle. *L'épi en cet état n'a point de plus grands ennemis que les vents orageux & la nielle qui eſt une petite pluye graſſe, dont les parties les plus ſulphureuſes s'attachent plus ou moins abondamment à certaines tiges, & y demeurent colées, tandis que l'eau s'écoule plus bas. Le ſoleil qui échauffe enſuite cette humeur gluante & combuſtible, la rend ſi active & ſi pénétrante, qu'elle brûle le tuyau & convertit les grains en charbons ou en une poudre noire qui gâte par ſon mélange le blé demeuré ſain.*

Le Chev. *N'a-t-on point trouvé de remède à ces maux?*

Le Pr. *Contre les orages qui ſervent à nous punir & à nous éprouver, il n'y a ni force, ni induſtrie, ni précaution. On peut prévenir les mauvais effets de la nielle, en prenant à deux une longue corde, pour*

la

che queſte punte, o reſte del frumento foſſero deſtinate a ſoſtenere, e a romper le gocce della pioggia, che ſono per tal mezo coſtrette a ſprizzare da' lati, e al di fuori, in vece d' introdurſi in fondo delle cellette del grano, dove fermandoſi, guaſterebbero ogni coſa. LE BIADE.

In queſto ſtato la ſpiga non ha nimici più formidabili de' turbini, e della golpe, ch' è una minuta pioggia craſſa, le cui parti più ſulfuree s' attaccano in maggior, o minor copia ad alcuni ſteli, e vi ſi fermano, mentre l' acqua ſcola più abbaſſo. Il ſole, che ſcalda queſt' umore viſcoſo, e corruttibile, lo rende sì attivo, e penetrante, che abbrucia il cannnello, e cangia i grani in carboni, o in una ſpezie di polvere nera, la quale tramiſchiata col frumento perfetto lo guaſta. La Golpe.

Cav. Ma non s' è mai trovato rimedio a queſti mali?

Prior. Contro a' turbini, che ſervono, per caſtigarci, e provarci non v' ha forza, nè induſtria, nè cautela. I mali effetti della golpe ſi poſſono prevenire, prendendo in due perſone una lunga corda per farla

Le Blé. *la faire passer successivement sur tous les épis d'un champ, & en secouant fortement la menue pluye avant que le soleil la mette en feu.*

Moisson. *Enfin les blés jaunissent. On attend pour y mettre la faucille que ce jaune commence à tirer sur le rouge, & que le grain en ouvrant ses étuis, nous invite à le recueillir, & à prévenir sa chute.*

Moissonneurs. *Alors une multitude de mains officieuses viennent nous offrir leur service, & se noircissent volontiers sous les ardeurs du soleil de juillet, à abbattre & à lier nos moissons. Les pauvres s'assurent ainsi leur part de ce grain bienfaisant que leur condition ou la stérilité de leur province leur avoit refusé. Ils passent des endroits où la moisson est avancée dans ceux où elle est tardive. Ils finissent par les blés de mars. En autonne ces bonnes gens vont revoir leur chére famille. On ne craint plus les approches de la triste saison. Leur travail leur a procuré le pain, la joie, & de quoi se délivrer des importunités du collecteur.*

Le Chev. *Riches & pauvres nous voila tous comblés de biens. Mais ce*

que

farla ſucceſſivamente paſſar ſopra tutte le ſpighe d' un campo, ſcuotendo ben bene la ſpruzzaglia prima che il ſole l'accenda. LE BIADE.

Il frumento finalmente ingialla. Ma prima di porvi la falce, s'aſpetta, che queſto giallo comincj a roſſeggiare, e che 'l grano, ſcrepolando, c' inviti a raccoglierlo prima, ch' e' cada. Allora viene una quantità di mietitori a offerirci corteſemente la lor ſervitù, e di buona voglia s' annerano ſotto gli ardori del ſol di luglio, tagliando, e accovonando le noſtre meſſi. Così i poveri fanno la ſua provviſione di queſto grano ſalubre, di cui erano privi a cagione, o della loro miſeria, o della ſterilità del lor paeſe. Da' luoghi, in cui le meſſi ſono primaticce, paſſano dov' eſſe ſono tardive. Terminano mietendo i marzuoli. L'autunno tornano a rivedere la cara loro famiglia. Non temono più la venuta del verno. Si ſono colle loro fatiche procacciati, onde vivere allegramente, e onde liberarſi dall' importuno riſcuotitor delle decime. Meſſe. Mietitori.

Cav. Eccoci, e ricchi, e poveri tutti quanti ricolmi di beni. Biſogna

però

Le Blé. *que la nature nous a donné, il faut ſavoir le conſerver. Faites-moi le plaiſir de me rappeller ce que vous me dîtes autrefois qu'en paſſant ſur la manière de garder le blé.*

Conſervation du blé. Le Pr. *Il n'en eſt pas du blé comme des fruits. Ceux-ci étant deſtinés à nous rafraîchir tour à tour dans le cours de quelques ſemaines, ou n'ayant tout au plus que l'hyver ſuivant à paſſer, ils n'ont reçu qu'une robbe aſſez légère, & proportionnée cependant à la nature de la ſaiſon qui en doit jouir. Mais le blé, qui eſt la nouriture de toutes les ſaiſons, au lieu d'un habit mince & de peu de reſiſtance, renferme & conſerve la farine qui doit nous nourir, ſous une écorce dure & vigoureuſe qui le mèt en état de durer d'une année à l'autre; d'être traſporté chez d'autres peuples qui en ont beſoin; à d'être mis en réſerve dans des greniers publics pour des beſoins preſſans; & de s'y garder, ſi l'on veut, pendant des ſiècles entiers.*

La prèmiere façon de conſerver le blé eſt de le laiſſer dans l'épi. Il ſt alors dans ſa loge naturelle, & ce n'eſt que de cette façon qu'on peut parvenir

Le Biade.

però saper conservare i doni della natura. Di grazia non vi rincresca di ridirmi ciò, che altra volta di passaggio mi avete detto intorno al modo di conservar il frumento.

Conservazion del frumento.

Prio. Non è già ella del frumento, siccome delle frutte. Essendo queste destinate a rinfrescarci di mano in mano pel decorso d' alcune settimane, o alla più lunga non dovendo durar più del verno, esse furono provvedute d'una buccia leggiere, e proporzionata alla qualità della stagione, che deve goderne. Laddove il grano, ch'è l'alimento di tutte le stagioni, in vece d'una spoglia sottile, e tenera, contiene, e custodisce la farina, che deve nutrirci, sotto una loppa dura, e forte, mediante la quale può durare da un anno all'altro: può trasportarsi agli altri popoli, che ne sono privi; salvarsi ne' granaj pubblici pegli urgenti bisogni; e mantenervisi, se si vuole, de' secoli interi.

La prima maniera di conservarlo è di lasciarlo nella spiga. Egli allora è nella sua stanza naturale, e questo è l' unico mezo, per cui si può

Le Blé. *venir à le communiquer aux provinces & aux îles de l'Amérique qui nous en demandent. Si on ne prenoit la précaution de le leur envoyer en épis dans des tonneaux bien fermés, il s'éventeroit, & inutilement le mettroit-on en terre. On le ſeme ou on le plante en ces païs avec l'épi pour plus grande ſureté, & l'on réuſſit par là à le faire lever. Mais cette façon de le conſerver auroit parmi nous bien des inconvéniens. Le blé court riſque de ſe pourir ou de germer à la moindre humidité dans le tas. Des légions de rats s'y viennent établir, & dans la liberté où les met la ſolitude, ils y dévorent paiſiblement le travail de nos mains. Souvent le mal eſt grand avant que d'être apperçu. D'ailleurs le beſoin qu'on a des pailles nous oblige à ſéparer le grain de l'épi. Ce qui ſe fait en rangeant les gerbes dans l'aire de la grange, épis contre épis, & frappant rudement ceux-ci à grands coups de fleaux. Les anciens faiſoient ſortir le blé hors de l'épi en faiſant paſſer & repaſſer ſur les gerbes un beuf qui les fouloit aux piés, ou une lourde charette qui produiſoit le même effet.*

Batteurs en grange.

Les

ſi può comunicare alle provincie, e all' Iſole dell'America, che lo dimandano. Se non s' uſaſſe la cautela di ſpedirglielo colle ſpighe in botti ben chiuſe, egli ſi ſventerebbe, e ſi ſeminerebbe in darno. In que' paeſi per maggior ſicurezza ſi ſemina, o ſi pianta colla ſpiga, e per tal via ſi fa germogliare. Ma queſto metodo di conſervarlo cagionerebbe ne' noſtri paeſi molti inconvenienti. Il frumento corre pericolo di marcire, o di germogliar ne' covoni ad ogni menomo umido. Vi ſi annida una infinità di topi, e, colla libertà lor conceſſa dalla ſolitudine, pacificamente divorano le noſtre fatiche. Speſſo il danno è grande prima, che ſia ſcoperto. Senza che il biſogno, che s'ha delle paglie, ne coſtrigne a ſeparar il grano dalla ſpiga: il che ſi fa, diſponendo i covoni nell'aja colle ſpighe l' una contro l' altra, e trebbiandole fortemente col coreggiato. Gli antichi ſeparavano il grano dalla ſpiga, col far paſſare, e ripaſſare ſu' covoni un bue, che li calpeſtava, o una greve caretta, che faceva lo ſteſſo effetto.

Battitori ſull'aja.

I Guaſ-

Le Blé'. *Les Gaſcons & les Italiens emploient encore à cet uſage les charettes ou les traïneaux. Les Turcs ſe ſervent de tables hériſſées de pointes de fer ou de pointes de pierres à fuſil pour froiſſer rudement les épis. Mais on n'a rien trouvè de meilleur que les bras d'un fort batteur, qui levant en l'air le long levier auquel le fleau eſt ſuſpendu, porte ſur les épis un coup d'autant plus fort qu'il eſt ramené de haut.*

La ſeconde manière de conſerver le grain, eſt de le remuer beaucoup lorſqu'il eſt hors de l'épi, de le cribler ſouvent, de le faire paſſer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pêle, ou en le faiſant tomber par une auge ou une trémie fort large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui ſont poſées plus bas, d'où il eſt relevé ſur le champ à l'aide d'une grue ou autre machine dans l'étage ſupérieur. Le blé ainſi remué & aéré de quinze jours en quinze jours durant les ſix primiers mois, demande moins de ſoins par la ſuite, s'il eſt dans un lieu ſec. Le mouvement & l'air ſuffiſent pour le garantir pendant un tems de l'humidi-

I Guaſconi, e gl'Italiani ſi ſervono tuttavía delle carrette, o delle tregge. I Turchi adoperano delle tavole munite di punte di ferro, o di punte di pietre focaje per ben diromper le ſpighe. Lo ſpediente però migliore ſono le braccia d' un battitore atante, il quale, alzando in aria il manfanile, a cui ſta attaccata la vetta, dà ſulle ſpighe un colpo tanto più vigoroſo, quanto più e' piomba dall'alto. LE BIADE.

La ſeconda maniera di conſervar il fumento è di ſpalarlo ſpeſſo, quand' egli è fuori della ſpiga, di ſovente vagliarlo, di cangiarlo di ſito, ſparpagliandolo colla pala, o facendolo paſſare da un truogolo, o tramoggia in alto larga, e ſtretta a baſſo in altre tramoggie poſte di ſotto, d' onde ſubito, col mezo d'una macchina, ſi fa riſalire nella tramoggia ſuperiore. Il frumento ſpalato, e ſventolato in tal guiſa ogni quindici giorni ne' primi ſei meſi, richiede poſcia minor diligenza, s'è in luogo aſciutto. L' agitazione, e l'aria baſtano a preſervarlo per qualche tempo dall' umido,

Le Blé. *midité, de l'échaufaiſon, de la pouſſière, & des charanſons. Si on donne le loiſir à ces inſectes de s'y gliſſer, ou d'y faire quelque ſéjour, ils s'y multiplient promtement comme des fourmilières, & pulvériſent bientôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle en remuant de nouveau, en frotant les environs avec des huiles & avec des herbes d'une odeur forte & capable de les écarter, comme ſont l'ail & l'hyèble; ou bien en les expoſant ſur des couvertures au grand ſoleil qui les tue; ou enfin en lâchant ſur le tas une bande de poulets qui quitteront, dit-on, le grain pour s'attacher aux charanſons tant qu'il en paroîtra.*

Le Chev. *Avant que de livrer un tas de blé, ce ne ſeroit pas mal fait de leur donner un nombre de grains comtés avec quelques charanſons mêlés parmi, pour s'aſſurer s'ils en agiront honêtement.*

Le Pr. *J'ai vû un fermier compter ſur leur bonne foi. On peut les éprouver.*

Quand on a conſervé le blé bien nèt pendant deux ans, & qu'il a jetté tout ſon feu, on peut le conſerver pen-

umido, dal caldo, dalla polvere, e da' tonchj. Se ſi dà tempo a queſti inſetti d'introdurviſi, e di farvi qualche ſoggiorno, in breve tempo vi ſi moltiplicano a foggia de' formicaj, e riducono preſto in polvere un monte intiero. Biſogna intimar loro una guerra continua, ſpalando nuovamente, e ſtofinando i contorni con olj, o con erbe d'odor acuto, e valevole a tenerli lontani, tali ſono l'aglio, e l'ebbio; oppure eſponendoli ſu delle coperte al ſol cocente, il quale gli uccide; o finalmente, laſciando andar ſul mucchio varj polli, i quali, per quanto ſi dice, laſcieranno ſtar il grano, per divorar i tonchj, che vi ſaranno. LE BIADE.

Cav. Prima di laſciar in balía loro un mucchio di frumento, non ſarebbe mal fatto darne ad eſſi un certo numero di grani contati, meſcolandovi alcuni tonchj per vedere, ſe tratteranno onoratamente.

Prio. Ho veduto un caſtaldo, che s' affidava nella loro puntualità. Si può farne la prova.

Quando il frumento s'è conſervato netto due anni, e c'ha eſalato tutto il ſuo fuoco, può conſervarſi qua-

LE BLE'. *pendant quarante, cinquante, & même cent ans, ou en l'enterrant dans des foſſes revêtues de fortes planches bien aſſemblées, ou plus ſûrement encore en poudrant les dehors du tas d'une petite quantité de chaux vive qu'on diſſout avec un peu d'eau dont on arroſe légèrement le tout. Cette chaux fait germer le grain à la profondeur de deux ou trois doits, & forme à la ſurface une croûte qui eſt impénétrable à l'air & aux inſectes.*

Le Chev. *J'admire les différens états par leſquels le blé paſſe, les riſques auxquels il eſt ſujèt, & les ſoins qu'il coûte avant que de nous nourir.*

Le Pr. *Nous avons imaginé mille moyens pour nous en aſſurer la jouiſſance, & pour adoucir les travaux qu'il nous coûte. Nous employons des inſtrumens durs & polis pour rendre le labour plus aiſé & plus profond. Nous nous déchargeons ſur les chevaux & ſur les bœufs du travail le plus rude. Nous accélérons le mouvement & l'expédition par le ſecours des leviers, des roues, & de cent autres machines pour*

cueil-

quaranta, cinquanta, e perfino cento anni, o col ſeppellirlo in buche foderate d'aſſi ben combaciate, oppure, più alla ſicura collo ſpargere ſulla ſuperfizie del mucchio un po' di calcina viva, che ſi ſtempera coll' acqua, con cui ſi ſpruzza leggermente da per tutto. Queſta calcina fa germogliar il frumento per la profondità di due, o tre dita, e forma alla ſuperfizie una croſta impenetrabile all' aria, e agl' inſetti. La Biade.

Cav. Ammiro i varj ſtati per cui paſſa il frumento, i pericoli, a cui è ſoggetto, e le diligenze, che coſta prima di mangiarlo.

Prio. Noi ci abbiamo inventate mille vie per aſſicurarcene il godimento, e raddolcire le fatiche, ch' eſſo ne coſta. Impieghiamo degli ſtromenti duri, e liſcj per arare più agevolmente, e profondamente. Abbiamo addoſſate a' cavalli, e a' buoi le fatiche maggiori. N' abbiamo accelerato il moto, e 'l traſporto per via de' coreggiati, delle ruote, e di cento altre macchine, per

LE BLE'. *cueillir, pour battre pour tranſporter, pour moudre & pour cuire. Mais quelque inventif & adroit qu'ait été l'homme pour diminuer ſa peine & pour ménager ſon tems, le blé qui eſt la meilleure & la plus néceſſaire de toutes ſes nourritures, l'oblige à un cercle perpétuel de travaux inévitables. C'eſt ici plus qu'en toute autre choſe que Dieu a écarte la pareſſe par le beſoin: & quoique ce ſoit lui ſeul qui donne l'acroiſſement à ce que l'homme a planté & cultivé, il aime mieux cacher ſes préſens & ſa bénédiction ſous l'ombre du travail de l'homme, que de le rendre oiſif & indolent, en lui faiſant toûjours des libéralités qui ne lui coûteroient que le ſoin de les recueillir.*

Les

raccogliere, trebbiare, traſportare, macinare, e cuocere. Ad onta però di tutte l'invenzioni, e arti uſate dall' uomo per menomare la ſua fatica, e riſparmiare il ſuo tempo, il frumento, ch'è il migliore, e il più neceſſario di tutti i ſuoi alimenti, richiede una lunga ſerie di fatiche indiſpenſabili. In queſto, più che in qualunque altra coſa, Iddio ſi ſervì della neceſſità per eſcludere l'infingardaggine: e quantunque egli ſolo dia l'accreſcimento a ciò, che l'uomo ha piantato, e coltivato, pur eſſo vuole coprire i ſuoi doni, e la ſua benedizione ſotto l'ombra delle noſtre fatiche, anzi che renderne ozioſi, e ſcioperati col farne ſempre de' doni, che ci coſtaſſero *ſolo il penſier di raccoglierli.* LE BIADE.

LES VIGNES.

CINQUIE'ME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Comte. *LA pente de la coline comence à devenir trop roide. Notre promenade ſera plus douce ici ſur la pelouſe qui borde le pié des vignes, & nous pourons voir ce que l'année nous promet.*

Le Chev. *Les montagnes qu'on rencontre par tout en ſon chemin, ſont incommodes. La terre a été faite pour être notre demeure; ne ſeroit-elle pas plus belle ſi elle étoit unie? On iroit par tout de plein pié.*

La Comt. *Ne dites point de mal, je vous prie, ni des montagnes, ni*

des

LE VITI.

DIALOGO QUINTO.

IL CONTE.
LA CONTESSA.
IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Con. IL pendío della collina principia a diventare troppo erto. Il paſſeggio ſu queſta erbetta poſta preſſo alle viti ſarà più agiato, e potremo di là vedere, che coſa l'anno ci prometta.

Cav. Le montagne, che s' incontrano da per tutto, ſono diſagiate. La terra fu fatta pel noſtro ſoggiorno. Mi ſembra, ch' ella ſarebbe più bella ſe foſſe tutta piana. S' anderebbe ugualmente per tutto.

Conteſ. Di grazia non dite male, nè delle montagne, nè

Les Vignes. *des côtaux. C'eſt ce qui nous donne des vûes réjouiſſantes, des amphithéatres ſurprenans qui rendent le païſage vif & varié. Nos demeures en ſont mille fois plus gracieuſes. Il n'y a que les voyageurs qui en murmurent.*

Le Comte. *L'étendue de notre domaine ſe trouve augmentée & preſque doublée par ces grandes courbures.*

Utilité des côaux. Le Pr. *Si nous n'avions que des plaines nous manquerions de bien des ſecours. La main qui a formé le globe de la terre en a diverſifié la ſurface avec un artifice qui attire notre admiration & notre reconnoiſſance à meſure qu'il eſt apperçu. Elle ne s'eſt pas contentée de nous donner des terrains unis de toute nature & de toutes qualités pour y faire croître les différentes eſpéces de grains dont nous tirons notre principale ſubſiſtance. Elle a de plus élevé d'eſpace en eſpace des montagnes & des collines, afin de ménager des eſpoſitions favorables à la vigne & aux plantes qui ont beſoin d'une forte réfléxion de la lumière pour mûrir parfaitement leurs fruits. Voyez tous ces terrains qu'elle*

Vignobles.

a abaiſ-

delle colline . Elle ne offrono delle belle proſpettive , e degli anfiteatri mirabili , che rendono la campagna bella , e varia. Eſſe danno grande ornamento alle noſtre caſe. I viandanti ſoli le biaſimano. LE VITI.

Con. Queſte grandi curvità aumentano , e quaſi raddoppiano l' eſtenſione del noſtro dominio.

Prio. Se aveſſimo ſolamente delle pianure , ci mancherebbero molte coſe . La mano , che formò il globo terreſtre , ne ha reſa varia la ſuperfizie con un artifizio , che deſta la noſtra maraviglia , e gratitudine , a miſura , che lo ravviſiamo . Non le baſtò di darci delle pianure d' ogni natura , e qualità per farvi creſcere le varie ſpezie di biade , da cui ricaviamo il noſtro principale ſoſtentamento. Eſſa volle inoltre formar tratto tratto de' monti , e delle colline per diſporre delle ſituazioni favorevoli alla vite, e alle piante, che richiedono una forte rifleſſione di luce per maturare perfettamente le loro frutte. Mirate tutti queſti terreni formati Utilità delle colline. Vignazzi.

LES VIGNES.

a abaiſſés en pente pour y faire tomber directement le rayon qui ſeroit oblique étant reçu en plaine. Ne ſont-ce pas autant de grands eſpaliers qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réflexion ſe trouve unie à la bonté du plein air? Cette main n'eſt donc pas moins bienfaiſante qu'habile. Elle a ſû, comme vous voyez, convertir les terrains qui nous paroiſſent d'abord les plus irréguliers, en agrémens & en utilités.

Le Comte. *Les différentes utilités des montagnes ſont un des plus beaux ſujets dont on puiſſe s'entretenir, & nous pourons quelque jour contenter là-deſſus la curioſité de notre cher Chevalier. Mais c'eſt faire pour le préſent une apologie très-ſuffiſante des montagnes que de dire qu'elles ſervent à nous donner le vin.*

Le Chev. *Dès-lors il n'y a plus lieu de s'en plaindre. Mais la vigne ne ſe peut-elle pas cultiver en plaine?*

Le Comte. *Communément * elle y réuſſit peu, & ce n'eſt pas même ſur toutes ſortes de côtaux qu'elle ſe plaît.*

On

* ..... apertos
Bacchus amat colles..... *Georg.* 2.

in pendío, per farvi piombare direttamente il raggio, che caderebbe obbliquamente, ſe foſſero piani. Eſſi ſembrano tante grandi ſpalliere, che c' invitano a guernirle, e in cui s' accoppia l' attività della rifleſſione al benefizio dell'aria aperta. Queſta mano dunque è ugualmente benefica, e induſtrioſa. Eſſa, ſiccome voi ben vedete, ſeppe cangiar i terreni, che a prima viſta ci ſembrano irregolariſſimi, in luoghi delizioſi, e profittevoli. LE VITI.

Con. Le varie utilità de' monti aprono un campo belliſſimo da favellare, e noi potremo, quando che ſia, appagare, ſopra di queſto propoſito, la curioſità del noſtro caro Cavaliere; ma per far ora una ſufficientiſſima apología de'monti, baſti il dire, ch' eſſi ſervono a darci il vino.

Cav. S' ella è così, non occorre più lamentarſene. Pure la vite non può coltivarſi eziandío ne' piani?

Con. Eſſa per lo più vi fa * poca riuſcita, ſenza che ella non rieſce mica ſu tutte le colline,

* - - - - - - - - *apertos*
Bacchus amat colles - - - - - Georg. 2.

Les Vignes. *On lui réſerve ceux qui ſont tournés au levant ou au midi, quand d'ailleurs le grain de terre eſt propre pour la vigne.*

La Comte. *A voir ces côtaux ſi arides & tous ces terrains pendants où l'on ne peut mettre la charue, on croiroit qu'il n'en faut rien attendre. Cependant ils ſe couvrent tous les ans de la plus belle verdure, & produiſent le plus délicieux de tous les fruits.*

Le Pr. *Le même ſujet d'étonnement que nous trouvons dans le terrain maigre qui nourit la vigne, nous le trouvons dans la plante qui nous donne le vin. Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout uſage, pût produire une liqueur ſi raviſſante? Il ſuffit de le planter dans une terre ſéche, pierreuſe, ſtérile en apparence; & bientôt ce ſable délayé d'un peu de roſée va pouſſer une multitude de grappes qui s'empliſſent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités ſi ſupérieures à la baſſeſſe de ſon origine & à la ſéchereſſe de ſa terre natale?*

Qui

Le si riservano quelle, che guarda- La Viti.
no il levante, o 'l mezodì, se per altro la qualità del terreno è atto per la vite.

Contes. Nel veder questi colli sì aridi, e tutte quest' erte, in cui non può adoperarsi l' aratro, pare, che non accada sperarne nulla; eppure si coprono ogni anno di verzura bellissima, e producono il frutto più dilicato di tutti gli altri.

Prior. Lo stesso motivo d'ammirazione, che ravvisiamo nel terren magro, che produce la vite, si scopre nella pianta, da cui si spreme il vino. Prima, che se ne fosse veduta la prova, chi avrebbe creduto mai, che un legno vile, più deforme di tutti, più fragile, più inutile da adoperarsi potesse produrre un liquore così prezioso? Basta piantarlo in una terra secca, petrosa, e sterile in sembianza; e subito cotesta labbia, bagnata da un po'di rugiada, tramanda molti grappoli, che s' empiono a pro nostro d'un sugo vigoroso, e dilicato. D' onde mai ha prese qualità sì superiori alla bassezza della sua origine, e all'aridità della sua terra natía?

Les Vignes. *Qui lui a donné tant d' eſprits & tant de feu? Comment ce jus conſerve-t-il tant d' efficace & de vigueur, avec tant de delicateſſe, juſqu' à perſéverer dans ſa bonté pendant pluſieurs années, juſqu' à ſupporter les ſecouſſes des charois & les plus longs trajets de mer, juſqu' à être converti par l' alembic en une liqueur encore plus forte & plus pénetrante, que la curioſité & l' expérience ont diverſifiée en mille manières?*

Eau de vie.

La Comt. *La production & l' agrément du vin me touchent encore moins que les effets dont il eſt ſuivi. Les autres liqueurs, ſoit naturelles, ſoit artificielles, comme la bierre, le cidre, le thé, le chocolat, le caffé ſont preſque toutes des boiſſons ſérieuſes & taciturnes, qui laiſſent l' homme livré à ſa mélancolie. Si elles raſſemblent quelquefois une compagnie autour d' elles, ou bien on y moraliſe d' un air triſte: ou l' on politique froidement: quelquefois on y diſpute avec aigreur. C' eſt le privilége du vin ſeul d' apporter par tout la vivacité & la joie. Il délie la langue, il évertue l' eſprit, & fait éclater la ſatisfaction du cœur par le chant.*

Effets du vin, ſource de la joie.

Le

Chi mai gli ha dato tanto ſpirito, e tanta attività? Come mai queſto ſugo conſerva tanta forza, e vigore unito a tanta dilicatezza, ſicchè ſi mantiene pel corſo di più anni, regge alle ſcoſſe de' carri, e alle navigazioni più lunghe, e lambiccandolo ſi cangia in un liquore ancora più forte, e più ſpiritoſo, cui la curioſità, e l' eſperienza variarono in mille guiſe? Le Viti. Acqua vite.

Conteſ. Io non ammiro tanto la produzione, e'l ſapore del vino quanto gli effetti, ch' eſſo produce. Gli altri liquori sì naturali, come artifiziati, eſempigrazia, la birra, la ſiccera, il tè, il cioccolatte, il caffè ſono quaſi tutti bevande ſerie, e taciturne, che abbandonano l' uomo in preda alla malinconía. Se mai ſi bevono in una brigata, o che con volto malinconico vi ſi moralizza, o che ſi favella freddamente di politica, o che tal volta acerbamente vi ſi quiſtiona. Il vino ſolo ha il privilegio di recar per tutto la vivacità, e l'allegrezza. Egli ſlega la lingua, ſprigiona lo ſpirito, e paleſa col canto la gioja interna. Effetti del vino, cagione dell'allegrezza.

Prio.

LES VIGNES.

Le Pr. *C'eſt parce que le vin eſt la ſource infaillible de la joie, qu'il eſt auſſi l'ame des repas. Point de bonne chère où il manque. Il renferme ſeul bien des mets exquis: mais rien ne le peut remplacer. Tout le reſte n'eſt pas capable de conſoler de ſon abſence.*

Ame des repas.

La Comt. *Il fait un autre bien. En écartant la triſteſſe & les paſſions ſombres, il répand la ſérénité ſur le front. Il adoucit les cœurs les plus aigris. Il raproche peu à peu des perſonnes ennemies qui ſont charmées de ſe revoir avec un air ouvert & ſans embaras: la colère n'eſt plus dans leurs yeux; elles ſe retrouvent aimables, & la haine fait place à l'amitié renaiſſante. Le vin devient ainſi le médiateur des réconciliations le plus gracieux, le plus inſinuant, & le plus facile à trouver. On peut dire qu'il eſt un des liens des plus engageans de la ſociété.*

Lien de la ſociété.

Le Pr. *Il eſt encore un des plus puiſſans ſoutiens de l'homme dans ſon travail, ſoit en le lui faiſant commencer avec joie, ſoit en rappellant tout d'un coup ſes forces épuiſées par la fatigue. Dans la dure néceſſité*

Reſtaurant de l'homme dans ſon travail.

où

Prio. Per eſſer il vino la ſorgente infallibile della gioja, egli è altresì l'anima de' conviti. Non v'ha ſtravizzo, ch'ei non compaja. Eſſo equivale a molte ſquiſite vivande: ma nulla può far le lui veci. Tutto il rimanente non può compenſar la ſua aſſenza. Le Viti. Anima de'conviti

Conteſ. Eſſo fa un altro bene. Cacciando la malinconía, e gli umori tetri, ſpande ſu' volti la ſerenità. Eſſo mitiga i cuori più innaſpriti. Rappattuma a poco a poco i nemici, che godono di rivederſi con cera libera, e aperta: più non comparíſce lo ſdegno ne' loro ſguardi; ſi ravviſano tra loro amabili, e l'aſtio cede all'amiſtà, che riſorge. Così il vino diventa il mezano più manieroſo delle riconciliazioni, il più inſinuante, e 'l più agevole da trovarſi. E' può chiamarſi uno de' più ſtretti vincoli della ſocietà. Legame della ſocietà.

Prio. Il vino è ancora uno de' più forti ſoſtegni dell'uomo nella fatica, ſia che gliela faccia intraprendere allegramente, o ſia, che richiami in un tratto le forze per la fatica ſmarrite. Nella dura neceſſità, Riſtoro dell' uomo nelle fatiche.

in

Les Vignes. *où Dieu a mis l'homme de travailler, il n'a pas voulu l'accabler ni l'abandonner à la triſteſse de ſes noires penſées. Tandis qu'il tire de la terre un pain propre à le nourir & à le ſortifier, il lui prépare une liqueur viviſiante qui réjouit ſon cœur, & lui fait goûter ſon état. Voyez cet homme qui courbe ſon dos & qui marche à pas lents ſous une charge de bois dont il eſt accablé. Deux verres de vin, retranchés de la collation que je vois apprêtée ſur l'herbe ſeroient ſuffiſans pour changer en un inſtant ſon air & ſa marche. On ne le reconnoîtroit plus.*

Pſ. 103.

Le Chev. *La choſe va être éxecutée ſur le champ. C'eſt moi qui ſerai l'echanſon.*

Le Pr. *Au lieu des traits de chagrin & de découragement dont ſon viſage paroiſſoit defiguré, le vin y a répandu un air de gaieté, & des couleurs que les eſſences ni le fard ne pouroient imiter* *. *Le pain mèt l'homme*

* Educas panem de terrâ, & vinum lætificet cor hominis: ut exhilaret præ oleo. Hebr. *Miſſhumen.* Meliùs quam unguentum. *Mieux que ne feroient les eſſences, ou le fard.* Pſ 103. 14. & 15.

in cui Iddio ha posto l' uomo, di faticare, non volle opprimerlo, nè lasciarlo in balía de' suoi tetri pensieri: Mentre ricava dalla terra il pane acconcio a cibarlo, e a invigorirlo, gli apparecchia un liquore vivificante, che lo ravviva, e lo fa godere della sua condizione. Osservate quel pover'uomo, che colla schiena curva, e a passo lento cammina sotto un carico di legna, che l'opprime. Due bicchieri di vino presi dalla collezione apparecchiata colà sull'erba, basterebbero a farlo in un momento cangiar la cera, e il passo. E' sembrerebbbe un altro.

Le Viii. *Ps.* 103.

Cav. Io ne fo tosto la prova. Io stesso voglio esserne il coppiere.

Prio. In vece de'lineamenti malinconici, e umili, che lo sfiguravano, il vino v' ha sparsa un' ilarità, e certi colori, che non potrebbero contraffarsi, nè cogli estratti, nè col belletto *. Il pane rende l'uomo

* *Educas panem de terra, & vinum lætificet cor hominis: ut exhilaret præ oleo.*

Hebr. Mishumen. *Melius quam unguentum.* Meglio degli estratti, o del belletto. Ps. 103. 14. & 15.

Les Vignes. *me en état d' agir ; mais le vin le fait agir avec courage, & lui rend ſon travail aimable. L' ame, auparavant enſevelie dans une mélancolie profonde, ſemble revivre par ſon ſecours. Elle ſe produit : elle ſe répand dans les dehors : elle mèt l' agilité dans les piés, & des expreſſions de joie dans la bouche. Tous ſes maux ſont oubliés. Elle prend des ſentimens de vigueur, & la timidité qui ſembloit la reſſerrer, en ne lui laiſſant voir que ſes peines, fait bien-tôt place à l' eſpérance & à la réſolution.*

La Comt. *Je remarque une autre propriété dans le vin. Il eſt ſi ami de l'homme, qu' il varie ſes goûts ſelon nos diſpoſitions. Sommes-nous en bonne ſanté? le vin réjouit l'odorat, la langue & l' eſtomac. Il ſemble nous donner avis de la proportion qu' il a avec tous nos beſoins. Sommes-nous malades? il change alors ſa ſéve enchantereſſe en une amertume inſuportable. Il ſemble nous avertir obbligeamment qu' il n' eſt propre qu' à augmenter chez nous l' altération & le trouble.*

Le Chev. *Cependant il ne ſe fait*

mo atto a operare ; ma 'l vino lo fa operar con coraggio , e gli addolciſce la ſua fatica . L' anima per l' avanti ſepolta in una profonda malinconía, ſembra, pel lui ſoccorſo , riſorta . Ella compariſce ; trabocca al di fuori ; gli mette l' agilità ne' piedi , e dell' eſpreſſioni gioviali in bocca. Ecco ſcordate tutte le ſue ſciagure. S'inveſte di ſentimenti vigoroſi, e 'l timore , da cui pareva anguſtiata , poichè le moſtrava ſolo le ſue miſerie , dà toſto luogo alla ſperanza, e alla riſoluzione. LE VITI.

Conteſ. Oſſervo nel vino un'altra proprietà . Egli è tanto amico dell' uomo , che cangia i ſuoi guſti a norma delle noſtre diſpoſizioni . Se ſiamo ſani, egli riſtora l' odorato , la lingua, e lo ſtomaco. Sembra , che ci additi la proporzione , che paſſa tra lui, e tutti i noſtri biſogni . Se ſiamo infermi , cangia il ſuo ſapore ſoave, in una inſoffribile amarezza . Pare, che corteſemente n' avviſi, ch' egli potrebbe ſolo aumentarci l'alterazione , e'l turbamento .

Cav. Non pertanto non ſi

fa

Les Vignes. *fait aucun changement dans le vin.*

Le Pr. *Le changement ne ſe fait qu'en nous. Mais peut-on méconnoître là cette ſage économie qui nous a épargné la longueur des diſcuſſions, & l'incertitude des raiſonnemens dans le diſcernement des nouritures qui nous ſont convenables, ou nuiſibles ? Elle en a admirablement réglé l'uſage par la voye abrégée des plaiſirs prévenans, & des dégoûts ſalutaires,*

Le Chev. *Vous avez dit du vin tout le bien qu'on en doit dire : mais il n'eſt pas toûjours bienfaiſant. Il y a des gens qu'il rend extravagants, ou furieux. J'ai quelquefois entendu dire qu'il faudroit arracher toutes le vignes, & qu'on s'en trouveroit mieux.*

La Comt. *L'excès des meilleurs nouritures cauſe des maladies. L'abus du vin n'eſt pas une raiſon de le ſuprimer.*

(a) V. *Les metam. d' Ovide.*

(b) V. *Cedrene & la chroniq. d'Euſebe.*

(c) V. l'Acoran.

Le Pr. *On a aſſez ſouvent vû de prétendus philoſophes, & des légiſlateurs injuſtes, tels que Penthée* (a) *Domitien* (b) *& Mahomet* (c) *qui ont voulu priver les hommes d'un bienfait dont le Créateur n'ignoroit pas qu'on abu-*

fa cangiamento veruno nel vino. LE VITI

Prio. Il cangiamento è ſolamente in noi. Ma chi v'ha, che non conoſca in ciò, quella ſaggia economía, che ci ha riſparmiata la proliſſità degli eſami, e la dubbiezza delle conghietture nel diſcernimento de'cibi a noi confacevoli, o pernicioſi? Eſſa mirabilmente ne ha data la regola per la via più breve degli anticipati guſti, e delle nauſee ſalutari.

Cav. Voi avete già detto del vino tutto il bene, che merita: ma egli non è ſempre ſalubre. Eſſo ne rende molti, ſtravaganti, o furioſi. E tal volta ho ſentito dire, che biſognerebbe ſpiantar tutte le viti, e che ſe ne troverebbe miglior conto.

Conteſ. L'eccesſo de' migliori cibi cagiona delle malattíe. L'abuſo del vino non è motivo ſufficiente per ſopprimerlo.

Prio. Vi ſono ſtati più fiate de'falſi filoſofi, e degl' ingiuſti legislatori, ſiccome Penteo (*a*) Domiziamo (*b*), e Maometto, (*c*) i quali vollero privare gli uomini d'un bene, di cui il Creatore ben ſapeva, che s' abu-

(*a*) *V. Le metamor. a' Ovidio.*
(*b*) *V. Cedreno, e la cronica a' Euſebio.*
(*c*) *V. L'Alcorano.*

Les Vignes. *abuſeroit. Mais c' eſt une injuſtice pleine d' extravagance de vouloir être plus ſage que lui, & d' arracher de la terre un bois qu' il y a planté lui-même pour en faire l' adouciſſement de nos peines. Aucune nation n' a négligé le vin, lorſqu' elle a pû ſe le procurer, ou par la culture, ou par le commerce. L'uſage du vin eſt auſſi ancien qu' il eſt téendu puiſqu' il s' étend à toute la terre, & qu' il remonte au moins à Noé le pere commun de toutes les nations.*

La Comt. *J' avrois beaucoup de plaiſir à entendre l' hiſtoire des progrès de la vigne & du vin. Le Chevalier voudroit ſavoir planter & cultiver une vigne, vendanger & façonner le vin. Aſſeions-nous, je vous prie: M. le Prieur nous livrera l' hiſtoire de la vigne, & M. le Comte, qui a fait planter la meilleure partie de celles que nous voyons, nous apprendra la vraie méthode de faire le vin. Je voudrois d' abord ſavoir pourquoi M. le Prieur nous a dit que l uſage de cette liqueur remontoit à Noé au moins. Eſt-il permis de ſoupçonner qu' il y ait eû du vin avant Noé? il eſt le premier qui ait planté la vigne.*

Le

abuſeriſſimo. Ella è però una in- LE VITI.
giuſtizia ſtraniſſima il pretendere d' eſſer più ſavio di lui, e ſterpar un legno piantatovi da lui medeſimo per alleviamento delle noſtre fatiche. Ogni nazione ha ſtimato il vino, qualora abbia potuto procacciarſelo, per via, o della coltivazione, o del commerzio. L' uſo del vino è non meno antico, che univerſale, e ſi ſtende almeno ſin a Noè padre comune di tutti i popoli.

Conteſ. Sentirei con gran piacere la ſtoria degli avanzamenti della vite, e del vino. Il Cavaliere vorrebbe imparar a piantare, e a coltivar una vite, a vendemmiare, e a far il vino. Il Signor Priore ci conterà la ſtoria della vite, e 'l Signor Conte, che ha fatte piantar quaſi tutte quelle, che vediamo, ne inſegnerà il vero metodo di far il vino. Prima di tutto vorrei ſapere, perchè il Signor Priore abbia detto, che l' uſo di queſto liquore ſi ſtende almeno ſin a Noè. E' forſe permeſſo il credere, che prima di Noè vi ſia ſtato del vino? Egli è pure il primo, che abbia piantata la vite.

Prio.

Les Vignes.

Le Pr. *On peut croire ſans héréſie que le vin eſt auſſi ancien que le monde. Noé prit ſoin de communiquer au genre humain ce qu' il avoit connu de meilleur avant le déluge. C'eſt dans cette vûe qu'il commença par renouveller l' agriculture: & comme un de ſes premiers ſoins fût de planter la vigne, & d' exprimer les jus des raiſins, on peut penſer qu' il ne ſe porta à le faire que par la connoiſſance qu' il avoit de l' utilité de cette pratique.*

Le Chev. *Mais ſeroit-il tombé dans l' ivreſſe s' il eût connu la nature du vin?*

Le Pr. *L' ivreſſe où il tomba ne prouve point qu' il ignorât ce que c' étoit que le vin: mais que l' impreſſion en fut plus forte & plus agiſſante aprés une longue interruption.*

Sacrifices de pain & de vin.

Quoi qu' il en ſoit au reſte, la vigne fut portée par tout de proche en proche par les enfans de Noé. C'eſt preſque chez tous les peuples que nous trouvons dans les tems, même les plus reculés, qu' une des principales parties du culte extérieur conſiſtoit à offrir à Dieu du pain & du vin, pour le glorifier, & pour le remer-

cier

Prio. Si può credere ſenza ereſía, che il vino ſia antico quanto il mondo. Noè proccurò di comunicar al genere umano tutto il meglio, che aveva conoſciuto prima del diluvio. A tal fine cominciò dal rinnovare l'agricoltura: e, ſiccome una delle ſue premure maggiori fu di piantare la vite, e di ſpremerne il vino, così è naturale, ch' egli s'accingeſſe a ciò, per la notizia, che aveva dell' utilità di queſta pratica. Le Viti.

Cav. Ma s'egli aveſſe conoſciuta la natura del vino come mai ſi ſarebbe ubbriacato?

Prio. L'ebbrezza, in cui cadde, non prova, che non conoſceſſe il vino: bensì denota, che dopo una lunga interruzione, l'impreſſione del vino fu più forte, e più attiva.

Che che per altro ne ſia, la vite fu traſportata per tutto di mano in mano da' figliuoli di Noè. Il perchè appreſſo tutte le nazioni, ne' tempi eziandío più rimoti, ſi legge, che una delle parti principali del culto eſterno era d' offerir a Dio del pane, e del vino per glorificarlo, e per ringra- Sacrifizj di pane, e di vino.

Les Vignes. *cier d'avoir donné aux hommes la vie, & ce qui en eſt le ſoûtien. On ſe contentoit ſouvent de cette offrande, & lorſqu'on faiſoit couler le ſang des victimes, le ſacrifice en étoit toûjours accompagné d'une poignée de farine, *ou d'un gâteau, & de quelque effuſion de vin.*

Ces fêtes ſe celébroient en pleine campagne, & communément ſur des lieux élévés & remarquables. Elles revenoient tous les ans en des tems déterminés. L'offrande étoit toûjours ſuivie d'un repas, où les peuples ſe réuniſſoient pour manger avec joie en commun, en ſigne d'union, & comme ne faiſant tous qu'une ſeule famille. Ces fêtes degénérèrent peu à peu en excès, & en diſſolutions. Telle eſt apparemment la première origine des fetes du vin qui ſont ſi anciennes, & qui de l'Aſie ont paſſé en Europe, & par tout.

Origine des fêtes du vin. Le Chev. *Mais il y avoit dans les Bachanales bien des choſes qui n'ont aucun rapport à un repas, ni au vin. Qu'étoit-ce, je vous prie, que ces clameurs d'Io & d'Evoé qu'on réi-*

* *Mola* tourteau d'orge qu'on mettoit ſur la victime, d'où vient le mot *immoler*.

ziarlo d'aver data all' uomo la vita, e 'l ſoſtegno della medeſima. Speſſo non ſi offeriva altro, e quando ſi ſcannavano le vittime, s'aggiugneva ſempre al ſacrifizio un pugno di farina, *ovvero una focaccia, e qualche ſpargimento di vino. LE VITI

Queſte feſte ſi celebravano in campagna aperta, e per lo più in luoghi eminenti, ed eſpoſti. Eſſe ſi rinnovávano ogni anno ne' tempi ſtabiliti. Dopo l' offerta ſi faceva ſempre un convito, in cui i popoli tutti mangiavano allegramente in comune per contraſſegno d' unione, e come tutti non foſſero ſtati, che una famiglia ſola. Queſte feſte a poco a poco degenerarono in tripudj, e diſſolutezze. Queſta probabilmente è l'origine de' Baccanali, che ſono sì antichi, e che dall'Aſia paſſarono nell' Europa, e per tutto il Mondo.

Cav. Ma ne' Baccanali v' erano molte coſe, le quali non hanno che fare nè co'banchetti, nè col vino. Che coſa di grazia ſignificavano que' ſchiamazzi d' Jo, e d'Evoè, i quali ſi Origine de' Baccanali.

M 2 repli-

*Mola *ſchiacciata d'orzo, che ſi metteva ſulla vittima, donde vien la voce* immolare.

LES VIGNES.

réïtéroit ſi ſouvent ? A' quoi ſervoient les tyrſes, ou ces petites piques environnées de fleurs & de feuilles de vignes ? Pourquoi ceux qui célébroient-les fêtes du vin couroient-ils de montagne en montagne ? Pourquoi ſe jettoient-ils ſur tous les animaux qu' ils rencontroient ? Pourquoi après les avoir mis en piéces, ſe barbouilloient-ils le viſage de ſang ? Le vin ne porte perſonne à ces folies.

Le Pr. *Voici la conjecture qui m' a paru la plus vraiſemblable ſur l' origine de ces fêtes extravagantes. Elles ne ſont dans leur principe que les fêtes inſtituées dés le commencement par la piété en l' honneur du vrai Dieu mais défigurées par les circonſtances qui s' y ſont jointes.*

Remarquez, je vous prie, que tous les peuples ont une inclination naturelle à conſerver le ſouvenir des grands événemens par les repréſentations qu' ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir contentons-nous de quelques exemples connus. Rien n' eſt ſi commun parmi nous que cette pratique. C' étoit autrefois la coûtume en France, &

c' eſt

replicavano tanto ſpeſſo? A che ſervivano, i tirſi, o ſian quelle picche attorniate di fiori, e di pampini? Perchè coloro, che celebravano i baccanali, correvano di montagna in montagna? Perchè s'avventavano a tutti gli animali, in cui s'imbattevano? Perchè, dopo d'averli sbranati, s'imbrattavano tutto il volto di ſangue? Il vino per certo non genera queſte pazzíe. LE VITI.

Prior. Ecco la conghiettura, che m'è paruta più probabile intorno all'origine di coteſte ſtravaganti ſolennità. Eſſe da principio non furono, ſe non foſſe iſtituite dalla pietà ad onore del vero Dio, ma sfigurate dalle circoſtanze aggiuntevi.

Notate, di grazia, che tutti i popoli ſono naturalmente inclinati a conſervar la memoria degli avvenimenti memorabili per via di rappreſentazioni, che ſi fanno ogni anno ne' dì ſtabiliti. Contentiamoci per prova d'alcuni eſempj noti. Queſto coſtume è tra di noi uſitatiſſimo. Una volta s'uſava in Francia, e

LES VIGNES.

c'eſt encore la coûtume de pluſieurs de nos voiſins de faire à Noel, à Paques, & en d'autres fêtes, des répréſentations dramatiques du myſtère qu'on honore: & quoique la Religion Chrétienne, qui eſt toute entière dans le cœur & dans la bonne vie, tire peu de profit de ces pratiques tumultueuſes, le peuple s'y porte volontiers, parce que ce ſont des dévotions qui l'amuſent ſans conſéquence pour ſes paſſions. Les Mahométans, dans le pélerinage qu'ils font à la Mecque, qu'on croit avoir été la demeure d'Iſmaël patriarche des Arabes, répréſentent encore aujourd'hui par de certaines cérémonies la fuite d'Agar dans le déſert. Il regardent derrière eux, & à côté: ils cherchent avec inquiétude, & enſuite ils ſe réjouiſſent, comme ayant trouvé ce qu'ils cherchoient. Vous reconniſſez-là l'hiſtoire du puits où Agar & ſon fils ſe déſaltérèrent. Ces exemples nous ſuffiront.

V. Le Mahometiſme de Reland.

Toute l'antiquité eſt pleine de cérémonies pareilles inſtituées pour conſerver la mémoire des évènemens qui intéreſſoient le plus les peuples.

Dans

s' usa tuttavía tra' noſtri vicini di far a Natale, a Paſqua, e in altre feſtività de' drammi rappreſentanti il miſtero, che ſi venera; e, quantunque la Religione Criſtiana, che tutta conſiſte nel cuore, e ne' buoni coſtumi, cavi poco profitto da coteſte pratiche tumultuoſe, pure il popolo vi concorre volontieri, perchè queſte ſono divozioni, che l'allettano, ſenza offendere le ſue paſſioni. I Maomettani nel pellegrinaggio, che fanno alla Mecca, dove ſi crede, ch' abbia ſoggiornato Iſmaello, Patriarca degli Arabi, rappreſentano anche a' dì noſtri con certe ceremonie la fuga d'Agar nel deſerto. Si guardano indietro, e a' lati; cercano con iſmania, e poſcia ſi rallegrano, come ſe aveſſero trovato ciò, che cercavano. Voi quivi ben ravviſate la ſtoria del pozzo, dove Agar, e'l ſuo figliuolo ſi diſſetarono. Baſtino queſti eſempj. Le Viti. *V. il maometiſmo d Rolando.*

Tutta l'antichità è ripiena di ſimili ceremonie iſtituite per mantener la memoria degli avvenimenti, che maggiormente premevano a' popoli.

Ne' tempi vicini al diluvio, allorchè i figliuoli di Noè, in vece d'andar a popolare la terra, s'oſtinavano d'abitar inſieme, e attendevano a fabbricare vicino all'Eufrate, il rimanente della terra era incolto: tutto era coperto di boſchi, e gli animali vi ſi multiplicavano a diſmiſura. Dopo la diviſione, allorchè ciaſcuna famiglia ebbe cominciato a ſtabilirſi nel paeſe, che aveva traſcelto, le fiere, uſcendo da' boſchi, venivano a guaſtare il lavoro degli abitanti, che non potevano godere con ſicurezza nè delle lor meſſi, nè delle lor uve. Nembrotte nipote di Cam ſi poſe alla teſta della gioventù del ſuo paeſe, cacciò le beſtie, liberò il popolo, e di gran cacciatore diventò Re. Dopo la ſua morte non ſolamente ſi celebrarono delle feſte ſul ſuo ſepolcro, non ſolamente vi ſi cantarono degl'inni dopo i divini, il che fu cagione d'abuſo, ma eziandío in queſte feſte ſi contraffecero le cacce famoſe, che avevano renduti ſicuri, e abbondanti i paeſi circonvicini. Comunemente ſi principiava co'ſacrifizj. Vi s'invocava il nome di Dio, ch' LE VITI.

Les Vignes. *étoit Iao & Jevoé. On y paroiſſoit avec une pique, parce qu'on alloit à une chaſſe : mais cette pique étoit environnée de fleurs & de pampres, parce que ce n'étoit qu'une chaſſe réprésentative. On couroit de montagne en montagne : c'eſt en cela qu'étoit la réprésentation. On la rendoit plus vive & plus vraie en verſant le ſang des bêtes qu'on pouvoit rencontrer. Ceux qui étoient le plus couverts de ſang paroiſſoient s'être le mieux diſtingués dans la chaſſe & comme les courſes & les voyages de Nimbrod tendoient quelquefois à donner la chaſſe aux bêtes : quelquefois à aller montrer aux peuples voiſins la manière de recueillir le blé & le vin, on portoit pompeuſement dans ces fêtes réprésentatives, le van qui ſert à nétoyer le blé, & on diſtribuoit du vin aux aſſiſtans. Rien de plus propre à conſerver la mémoire des ſervices de Nimbrod. Voilà au moins un crayon de ce qu'on pourroit dire ſur l'origine des fêtes du vin.*

Miſtica vannus Jacchi.

La Comt. *Il eſt facile de voir pourquoi ces fêtes ont été univerſellement bien reçûes. Tant que les dévo-*

tions

era Jao, e Jevoè. Vi ſi compariva con una picca, perchè s'andava alla caccia; queſta picca però era attorniata di fiori, e di pampini, perchè la caccia era ſolo rappreſentata. Si correva di monte in monte: eccone la rappreſentazione, la quale ſi rendeva più viva, e più vera, ſpargendo il ſangue delle beſtie, che ſi potevano incontrare. Quegli, ch'erano più inſanguinati, pareva, che ſi foſſero più ſegnalati nella caccia, e ſiccome il fine delle ſcorrerie, e de' viaggj di Nembrotte era talvolta di cacciare le fiere, tal altra d'inſegnar a' popoli circonvicini il modo di raccogliere il frumento, e il vino, così in queſte feſte rappreſentative ſi portava con pompa il vaglio, che ſerve a nettar il frumento, e ſi diſtribuiva del vino agli aſtanti. La coſa era propriſſima per conſervar la memoria de' benefizj di Nembrotte. Eccovi almeno un abbozzo di quanto potrebbe dirſi intorno all'origine de' baccanali. LE VITI.

Myſtica vannus Jacchi.

Conteſ. E' chiaro il motivo, per cui queſte feſte furono ricevute univerſalmente. Sinchè le divo-

Les Vignes. *tions ſont ambulantes, & animées par la bonne chère, on trouve aiſément des devots. Mais ſuivons l'hiſtoire de la vigne.*

Le Pr. *La vigne paſſa d'Aſie en Europe. Les Phéniciens, qui voyagèrent de bonne heure ſur toutes les côtes de la Méditerranée, la portèrent dans la plûpart des îles, & ſur le Continent. Elle réuſſit merveilleuſement dans les îles de l'Archipel; enſuite elle fut portée ſucceſſivement en Grece & en Italie.*

* *Hiſt. nat. l. XIV. ſect. 14.* *Pline * étoit perſuadé que les libations de lait inſtituées par Romulus, & la défenſe faite par Numa d'honorer les morts en verſant du vin ſur leur bucher, prouvoient que les vignes en ce tems-là étoient encore fort rares en Italie. Elles s'y multiplièrent dans les ſiécles ſuivans, & quelques Gaulois qui en avoient goûté la liqueur, conçûrent dès-lors le deſſein de s'établir dans les lieux où l'on la recueilloit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employèrent ni lettres, ni exhortations. Ils envoyèrent de côté & d'autre pluſieurs cruches de vin : auſſi-tôt des armées de*

Plutarch. in Camill.

Be-

zioni ſono paſſeggiere, e animate dalle gozzoviglie, agevolmente ſi trovano de' divoti. Ma proſeguiamo la ſtoria della vite. LE VITI.

Prio. La vite paſsò dall' Aſia nell' Europa. I Fenicj, che di buon' ora viaggiarono intorno a tutte le coſte del Mediterraneo, la portarono in molte Iſole, e nella terraferma. Ella riuſcì a maraviglia nell' Iſole dell' Arcipelago; poſcia fu ſucceſſivamente portata nella Grecia, e nell' Italia.

Plinio * era d' opinione, che i libamenti di latte iſtituiti da Romolo, e la proibizione fatta da Numa, di non onorar i morti, verſando del vino ſul loro rogo, foſſero prove, che in que' tempi le viti erano rariſſime nell' Italia. Vi ſi moltiplicarono ne' ſecoli ſeguenti, e alcuni Galli, che avevano aſſaggiato il vino, diviſarono ſin d' allora di ſtabilirſi, dov' eſſo ſi raccoglieva. Per ſtraſcinare di là dell' Alpi molti altri Galli non adoperarono nè lettere, nè ammonizioni. Spedirono in molte bande varj orciuoli di vino: e toſtemente le armate di

* *Hiſt. nat. l. XIV. ſect.* 14.

Plutarch. in Camill.

Berrì

LES VIGNES.

*Beruyers, de Chartrais & d'Auvergnacs, renoncèrent au gland de leurs forêts. Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allèrent conquerir les deux bords du Po, où ils s'appliquèrent à la culture du figuier, de l'olivier, & ſurtout de la vigne. Tel fut le motif de leur entrepriſe: & au lieu de blâmer nos peres d'avoir pris les armes pour s'aſſurer la jouiſſance du vin, * Pline les excuſe par la pureté de l'intention. On croit que c'eſt aux Gaulois établis le long du Po, que nous devons l'invention utile de conſerver le vin dans des vaiſſeaux de bois exactement fermés, & de le contenir dans des liens malgré ſa fougue. Depuis ce tems la garde & le tranſport en devinrent plus aiſés que quand on le conſervoit dans des vaiſſeaux de terre ſujets à ſe briſer, ou dans des ſacs de peau ſujets à ſe découdre, ou à ſe moiſir.*

Hiſt. nat. l. XIV. ſect. 29. Cic. Pro Pontejo.

Les habitans de Marſeille, & de la Gaule Narbonoiſe, eurent quelques vignes dès avant la conquête des Gaules par Jules Ceſar. Mais Domitien arreta les progrès de ces plantations.

* Hæc vel bello quæſiviſſe venia ſit. *Hiſt. nat. l. XII. ſect. 2.*

Berrì, di Sciartres, e d'Avergna rinunziarono alle ghiande de' loro boſchi. L'Alpi non gli ſgomentarono, e s'impadronirono delle due ſponde del Pò, dove atteſero a coltivare la ficaja, l'ulivo, e ſpezialmente la vite. Da ciò nacque la loro riſoluzione, e in vece di biaſimare i noſtri Padri d'eſſerſi armati per aſſicurarſi il poſſeſſo del vino, * Plinio gli ſcuſa per la lor buona intenzione. Si crede, che i Galli fermatiſi lungo il Pò ſieno ſtati gl' inventori di conſervar il vino in botti di legno ben turate, e di tenerlo in freno ad onta del ſuo fuoco. D'indi in poi il vino ſi mantenne, e ſi traſportò più agiatamente, che non ſi faceva, quando ſi conſervava in vaſi di terra frangibili, o negli otri ſoggetti a ſdrucirſi, o a muffarſi. LE VITI.

I popoli di Marſiglia, e quelli della Gallia Narboneſe avevano delle viti, anche prima della conquiſta delle Gallie fatta da Giulio Ceſare. Ma Domiziano vietò di piantarne. *Hiſt. nat. l. XIV. ſect. 29. Cic. Pro Pontejo.*

* *Hæc vel belło quæſiviſſe venia ſit.* Hiſt. nat. l. 12, ſect. 2.

LES VIGNES.

*tions. Ce ne fut que ſous l'excellent empereur Probus, qu'il fut permis aux Gaulois, aux Eſpagnols & aux Bretons de planter des vignes. Il ſavoit que l'avancement de l'agriculture eſt inſéparable d'un bon gouvernement, & qu'un Prince ne gouverne bien qu'autant qu'il procure l'abondance & la tranquilité aux peuples dont il eſt le pére. La permiſſion de former des vignobles trouva dans la Brétagne, & dans le nord de la Beltique, des obſtacles inſurmontables du côté de la nature. On continua encore dans la Belgique & dans la Celtique même, à tirer de l'orge la boiſſon ordinaire faute d'une quantité ſuffiſante de vignes *. Mais peu à peu elles furent plantées par tout où elles purent réuſſir. Saint Martin en planta une dans la Touraine avant la fin du IV. ſiécle. Saint Remi, qui vivoit ſur la fin du V. & au*

En. 282.

Vopiſcus in Probo.

Greg. Turon. de glor. Confeſſor.

* *Voyez* dans l'Anthologie une épigramme de l'empereur Julien adreſſée à la bière.

. . . . . Σε Κελτοὶ
Τῇ πενίῃ βοτρύων τεύξαν ἀπ' ἀσταχύων

Les Gaulois vous ont tirée des épis faute de raiſins.

tarne . Solamente ſotto il celebre Imperator Probo fu permeſſo a' Galli , agli Spagnuoli , e a' Britanni di piantare le viti . Egli ſapeva , che il progreſſo dell' agricoltura è indiviſibile da un buon governo , e che un Principe non governa bene , ſe non proccura l'abbondanza , e la quiete a' ſuoi ſudditi , de' quali eſſo è Padre . La permiſſione di piantar le viti incontrò , nella Bretagna , e ne' luoghi ſettentrionali della Fiandra per parte della natura , degli oſtacoli inſuperabili . I Belgi , e i Celti proſeguirono , ficcome prima , a far le loro bevande d' orzo , per mancanza di viti ſufficienti * . Ma a poco a poco eſſe furono piantate , dovunque puotero allignare . S. Martino ne piantò una nella Turrena verſo la fine del IV. ſecolo . S. Remigio , che viveva alla fine del V. e al

LE VITI. *Nel* 282.

Vopiſcus in Probo.

Greg. Turon. de glor. Confeſſor.

* *V. Nell' Antologia un epigrammma dell' Imperator Giuliano indirizzato alla birra .*

. . . . . Σε Κελτο᾽
Τῇ πενίῃ βοτρύων τρύξαν ἀπ᾽ ἀσταχύων

I Galli t'hanno ſpremuta dalle ſpighe per mancanza d' uva .

LES VIGNES. *& au commencement du ſuivant, laiſsa par teſtament à diverſes égliſes, les vignes qu'il poſſédoit dans les terroirs de Reims & de Laon, avec les eſclaves qu'il employoit à les façonner. Depuis ce tems les vignes furent cultivées dans toute la France, & peut-etre attirèrent-elles les François dans la Gaule, comme elles avoient attiré les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus de conquétes à faire, eſſayèrent de défricher quelque canton de la forêt noire, & plantèrent des vignes le long du Rhin. La Hongrie eut auſſi les ſiennes: & depuis qu'elles ſont ainſi multipliées par tout, les peuples contents de leur ſort, n'ont plus ſongé à aller chercher ailleurs de nouveaux établiſſemens.*

La Comt. *Qu'on nous vienne dire après cela que le vin n'eſt propre qu'à tout troubler. Ce n'eſt que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe eſt en repos.*

Differentes eſpéces de vins. Le Pr. *Après l'hiſtoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes éſpéces en ſont ſans nombre: elles varient par la couleur,*

par

e al principio del VI., laſciò per teſtamento a varie Chieſe le vigne, che aveva ne' Territori di Rems, e di Laon, inſieme cogli ſchiavi, che adoperava a lavorarle. Dopo d' allora ſi coltivarono le viti per tutta la Francia, e forſe ch' eſſe tirarono i Franceſi nella Gallia, ſiccome avevano tirati i Galli nell' Italia. Gli altri Alemanni, che non avevano più conquiſte da fare, ſi provarono a diſſodare qualche parte della ſelva nera, e piantarono delle viti lungo il Reno. L' Ungheria ebbe altresì le ſue, e dopo ch' eſſe ſi ſono multiplicate per tutto, i popoli contenti del loro ſtato, non penſarono più d'andar a ſtabilirſi altrove. LE VITI.

Conteſ. Chi dirà mo, che il vino è atto ſolamente a ſcompigliar ogni coſa? L'Europa non vive in ripoſo, ſe non dacchè ſi ſono multiplicate le viti.

Prior. Dopo la ſtoria della vite, eccovi in due parole quella del vino. Le di lui varie ſpezie ſono innumerabili; elle variano nel colore, Spezie diverſe di vini.

nel

Les Vignes. *par le goût, par la qualité, par la durée. On peut dire qu'il y a autant de ſortes de vins que de terroirs. Mais en général on peut rappeller tous les vins à deux eſpéces, ſavoir, des vins de liqueur, & des vins ſecs.*

Vinum dulce & vinum auſterum, ou *ſeverum*. Vins de liqueur.

Les vins de liqueur ſont ceux qui ont une ſaveur douce, ſucrée & approchante plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins conſiſte à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de parfum. Les raiſins muſcats ſont les plus propres pour faire ces ſortes de vins; mais ils ne muriſſent parfaitement que dans les païs chauds. Les vins de liqueur, muſcats & autres, les plus eſtimés parmi nous, ſont ceux de la Ciutad & de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Condrieux en Lyonnois, d'Arbois en Bourgogne, de Riveſalte en Rouſſillon, & quelques autres. Les vins de liqueur étrangers ſont le Tocai qui vient en très-petite quantité ſur un côtau de l'Hongrie : la Verdée, la Moſcadelle & le Montefiaſconé, tous vins de Toſcane; le vin grec du mont Véſuve qui eſt jaun comme de l'or, & le Lacryma vin

Unæ apiæ ou *apianæ ab apibus & mellis ſapore*. Muſcats par ceque les mouches s'y attachent par préférence.

fort

nel ſapore, nella qualità, e nella durata. Si può dire, che vi ſieno tante ſorte di vini, quanti ſono i terreni. Univerſalmente però tutti i vini poſſono ridurſi a due ſpezie, cioè a' vini molli, e a' vini ſecchi.

Le Viti

Vinum dulce, vinum auſterum, & ſeverum.

I vini molli ſono quelli, che hanno un ſapore dolce, zuccherino, e ſimile a quello del mele. La perfezione di queſti vini conſiſte in una dolcezza unita ad una grata amarezza, ch' abbia della fragranza. L' uve migliori per far queſti vini ſono le moſcadelle; ma queſte non giungono a perfetta maturità, ſe non ne' paeſi caldi. I vini molli, moſcati, e altri più ſtimati da noi, ſono quelli di Ciutad, e di S. Lorenzo in Provenza, di Frontignano in Linguadoca, di Condrieux nel Lionneſe, d' Arbi in Borgogna, di Rivaſalta in Roſſiglione, e alcuni altri. I vini molli foraſtieri ſono il Toccai, che ſi raccoglie in pochiſſima quantità ſur un colle d' Ungheria; La Verdéa, il Moſcadello, e il Monfiaſcone, tutti vini della Toſcana: il vin greco del monte Veſuvio, ch'è giallo come l'oro, e la lacrima, vino aſſai

Vini molli.

Uvæ opiciæ, ovvero apianæ ab apibus, & melli ſapore.

Moſcadelle, perchè le moſche vi ſi ſcagliano più che ſull'altre uve.

Les Vignes. *fort rouge qui ſe recueille ſur la même montagne quand elle ne porte pas l'incendie & le ravage dans les vignobles voiſins de ſon ſommèt ; les vins de la Malaga dans le voiſinage de Gibraltar : ceux d'Alicante, & pluſieurs autres d'Eſpagne : celui de Madère : île qui appartient aux Portugais à l'entrée del' Ocean : le vins des îles Canaries, dont les plus eſtimé vient de l'île de Palme ; la Malvoiſie vin fort épais qui ſe façonne dans l'île de Candie ; & les autres vins grecs qu'on recueille à Chio, à Ténédos, à Metelin, & dans d'autres îles de l'Archipel : le vin de Schiras en Perſe eſt de même nature.*

Il y a dans toutes ſortes de vins trois parties principales qui ſont l'huile, le ſel, & le volatil. On ne parvient à donner à la plûpart des vins de liqueur le juſte tempérament qui les rend doux & piquants que par une eſpece de cuiſſon. Pour mélanger parfaitement leur huile avec leur ſel, en ſorte que la douceur de l'une corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laiſſe ces raiſins expoſés au ſoleil ſur le cep juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe flétrir : & pour

Uvæ paſſæ ſolem.

les

assai rosso, che si raccoglie sullo stesso monte, allora ch' egli non incendia, e non diserta le vigne vicine alla sua vetta; i vini di Malaga vicino a Gibilterra: quei d' Alicante, e molti altri vini di Spagna: il vin di Madera Isola posta alle bocche dell'Oceano soggetta a' Portoghesi: i vini delle Canarie, de' quali il più stimato viene dall' Isola di Palma: la Malvagía vino assai denso, che si fa nell' Isola di Candia; e gli altri vini Greci, che si raccolgono a Scio, al Tenedo, a Metellino, e in altre Isole dell' Arcipelago. Il vino di Sciras in Persia è della stessa natura. LE VITI.

In tutti i vini vi sono tre parti principali, cioè l'olio, il sale, e il volatile. Non si giugne mai a dar a' vini molli il giusto temperamento, che li rende dolci, e raspanti, se non per via d'una spezie di cottura. Per ben tramischiare il lor olio col loro sale, sicchè collegandosi bene, la dolcezza dell' uno correga l' acrimonia dell' altro, si lasciano i grappoli esposti al sole sul tralcio, fin che cominciano a diventar vizzi, e perchè *Uvæ passæ solem.*

non

Les Vignes. *les empêcher de tirer encore de la terre des ſucs qui retarderoient la perfection de ce melange, on tord le pédicule qui attache le raiſin à la branche. Enſuite on en exprime la liqueur qui ne peut manquer de s'être épaiſſie comme un ſyrop. Telle eſt la première méthode. La ſeconde conſiſte à exprimer le moût des raiſins quand ils ſont murs, & à les faire bouillir * de maniére que l'écume s'en répande ſur les bords du vaſe. Cette ſeconde eſpéce de cuiſſon, qui eſt violente, ou forcée, donne au vin un goût de feu: mais elle le mèt en état de ſe conſerver. La troiſième eſpéce de cuiſſon qu'on donne au jus du raiſin eſt celle qui va juſqu'à le réduire à la moitié, ou au tiers, pour en faire un ſyrop, ou un reſiné fort épais.*

Defrutum ſapa.

Le ſoin qu'on prend de déflegmer le vin par les deux premières méthodes, lui ôte la plus grande partie de ſon volatil, d'où il arrive qu'il demeure toûjours dans une eſpéce d'en-

* Aut dulcis muſti vulcano decoquit humorem.
Et ſolliis undã tepidi deſpumat alieni Geo.

non ſuccino tuttavía dalla terra de' ſughi, che prolungherebbero coteſto perfetto meſcuglio, ſi torce il picciuolo, per cui il grappolo ſta attaccato alla vite. Dopo ſe ne ſpreme il ſugo, il qual è neceſſariamente denſo, come uno ſciloppo. Queſt' è il primo metodo. Il ſecondo conſiſte nello ſpremere il moſto dall' uve di già mature, e nel farlo bollire, * ſicchè la ſchiuma trabocchi ſopra gli orli del vaſo. Queſta ſeconda maniera di cottura, ch' è violenta, o sforzata, comunica al vino un ſapore di fuoco, ma lo rende più durevole. La terza ſpezie di cottura, che ſi dà al moſto, è allora quando ſe ne fa conſumar la metà, o la terza parte per farne uno ſciloppo, o una ſapa aſſai denſa. *De frutum Sap.*

Le Viti.

La diligenza, che s' uſa di levare al vino la flemma nelle due prime maniere, lo ſpoglia della maggior parte del ſuo volatile, imperò reſta ſempre in una ſpezie

* *Aut dulcis muſti vulcano decoquit humorem,*
Et ſolliis undam tepidi deſpumat aheni. Ge. 1.

Les Vignes. *d'engourdissement. L'ébullition n'en étant point naturelle, ne peut être parfaite. Ces vins ne peuvent être légèrs, fins & coulans. Peut-être sont-ils par cette raison plus propres que les nôtres pour les païs chauds où le sang est plus raréfié, & a besoin d'une liqueur substantielle plûtôt que spiritueuse. Ainsi il est peu étonnant que les Italiens & les autres peuples Méridionaux accoûtumés à la douceur de ce syrop qui est proportionné à leurs besoins, se trouvent plûtôt blessés que rejouis par la vivacité de nos vins.*

Vins secs. *Les vins secs au contraire sont ceux dans lesquels le volatil & le sel dominent par le moyen de l'ebullition parfaite qui les a délivrés de la plus grande partie de leur huile, & qui a tellement atténué & subtilisé ce qui reste de cette huile, que le sel n'est pas émoussé, ou affadi : mais qu'il agit au contraire en liberté sur la langue, & y cause une agréable impression. Tels sont les vins de France, les vins de Moselle, les vins du Rhin, & plusieurs vins de Hongrie. L'usage en est plus salutaire aux peuples septentrionaux,*

dont

di torpore. La bollitura, che non è naturale, non può eſſer perfetta. Queſti vini non poſſono eſſer leggieri, ſottili, e fluidi. Chi ſa, ch' eſſi per queſto appunto non ſieno più atti de' noſtri pe' paeſi caldi, il cui ſangue più rarefatto ha biſogno d' un liquore piuttoſto ſuſtanzioſo, che ſpiritoſo? Per tanto non è da ſtupirſi, che gl' Italiani, e gli altri popoli Meridionali avvezzi alla dolcezza di cotali bevande, che ſono proporzionate al lor biſogno, reſtino anzi offeſi, che ravvivati dalla generoſità de' noſtri vini. Le Viti.

I vini ſecchi all' oppoſto ſono quelli, in cui predominano il volatile, e i ſali, mediante la perfetta bollitura, che gli ha ſcaricati della maggior parte del lor olio, e che ne ha raffinato, e aſſottigliato il reſtante, ſicchè il ſale non è ſmuzzato, nè rintuzzato; anzi, che pel contrario vellica liberamente la lingua, e vi ſuol fare una dolce impreſſione. Tali ſono i vini di Francia, quelli della Moſella, quelli del Reno, e molti vini d' Ungeria. Il loro uſo è più ſalutare a' popoli ſettentrionali,

Les Vignes. *dont il volatiliſe le ſang, & dégourdit l'humeur ſombre.*

Défauts. *Les grands défauts de ces vins ſont d'être verds ou liquoreux ou terreſtres ou capiteux. La liqueur, c'eſt-à-dire, la ſaveur ſucrée eſt un grand défaut, parce qu'elle affadit le cœur, & trouble l'eſtomac, au lieu d'y porter la joie & la bonne diſpoſition. Mais ce défaut, comme celui d'être capiteux, peut ſe trouver dans les plus excellens vins. L'un & l'autre ſe corrigent communement par une juſte durée. La verdeur eſt moins le défaut du vin, que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit; ou du propriétaire qui l'a vendangé trop tôt. C'eſt une nature qui n'eſt point faite. Le goût dur & terreſtre en eſt le pire de tous les défauts: c'eſt celui du ſol meme, ou d'une vigne mal cultivée.*

Bonnes qualités. *Les bonnes qualités du vin ſont d'être ferme, & pourtant aiſé; d'avoir du corps, & en meme tems de la légèreté; de reunir enfin une couleur brillante, une odeur flatteuſe une ſaveur délicate. N'eſt-ce pas-là, mon cher Chevalier, le vin que vous prétendez recueillir dans vos vi-*

a'quali aſſottigliano il ſangue, e ſcac- Le Viti.
ciano l'ipocondría.

I maggiori diffetti di queſti vini Diffetti
ſono d'eſſere verdi, ſdolcinati, o de'vini.
terreſtri, o capitoſi. L'eſſere ſdolcinati cioè, l'eſſere dolci come il zucchero, è un gran difetto, poichè opprime il cuore, e ſconvolge lo ſtomaco, in vece di recarvi l'allegrezza, e la ſalute. Queſto difetto però, ſiccome quello d' eſſere capitoſi, può darſi anche ne' vini più ſquiſiti. Amendue ordinariamente ſi corregono con un certo corſo di tempo. L'eſſer verde non è diffetto del vino, ma della ſtagione, che non maturò bene l'uva; o del padrone, che l'ha vendemmiata troppo per tempo. In ſomma l'uva non era matura. Il difetto peggiore è l'eſſer duro, o terreſtre: ciò deriva o dal terreno, o dalla vite mal coltivata.

Le buone qualità del vino ſono Buone
d'eſſere generoſo, e ſoave: d'aver qualità.
buon corpo, e d'eſſer leggiere; finalmente d' accoppiar inſieme un colore ſmagliante, un odor grato, e un ſapor dilicato. Non è forſe queſto, Cavaliere mio caro, il vino, che volete raccorre nelle voſtre

LES VIGNES. *vignes quand vous en prendrez le gouvernement ? Vous y parviendrez à coup ſûr en ſuivant la méthode dont M. le Comte va vous faire part.*

Le Comte. *Il y a bien des manières de façonner la vigne & le vin. Cette plante eſt naturellement foible : mais la nature l'a pourvûe de petits filets, ou d'eſpéces de mains qu'elle tourne autour de ce qu'elle rencontre pour s'y attacher, & ſe maintenir contre le vent. Nous l'appuyons en France ſur un ſimple échalas. Ailleurs on la ſoûtient à l'aide d'un roſeau, ou avec une haute perche, ou ſur des fourches de bois. En Gréce & en Italie il eſt tout commun de faire monter les vignes ſur des ormes, où elles s'étendent en liberté, & s'élancent d'étage en étage juſqu'au ſommèt*. Les Aſiatiques, qui ont pluſieurs eſpéces de raiſins extrémement gros, ſont obligés de faire courir leurs vignes ſur des treilles & ſur des berceaux, qui deviennent autant de riches tentes ſous*

* ..... Supereſt .....
Tum læves calamos & raſæ haſtilia virgæ
Fraxineaſque aptare ſudes, furcaſq; bicornes
Viribus eniti quarum & contemnere ventos
Aſſueſcant, ſummaſque ſequi tabulata per ulmos. *Geor.* 2.

vigne, quando voi ne prenderete la cura? Queſto certamente vi verrà fatto, ſe ſeguirete il metodo, che il Signor Conte or ora v' inſegnerà. LE VITI.

Cont. Vi ſono molte maniere di coltivare la vite, e di far il vino. Queſta pianta di ſua natura è debole; ma la natura l' ha munita di filetti, o ſpezie di mani, con cui s' avviticchia a ciò, che incontra, per attaccarviſi, e per reſiſter al vento. Noi in Francia la raccomandiamo a un ſemplice palo. In altri luoghi ſi ſoſtiene colle canne o con alte pertiche, o con forcelle di legno. In Grecia, e in Italia comunemente ſi fanno ſalir le viti ſu gli olmi, dove ſi ſtendono liberamente, e gradatamente s' alzano ſin alle cime. * Gli Aſiatici, che hanno molte ſpezie d' uve groſſiſſime, ſono coſtretti a fare degl' ingraticolati, e de' pergolati, che ſembrano poi tanti be' padiglioni,

* . . . . *Supereſt* . . . . . .
Tum læves calamos, & raſæ haſtilia virgæ
Fraxineaſque aptare ſudes, furcaſque bicornes
Viribus eniti quarum & contemnere ventos
Aſſueſcant, ſummaſque ſequi tabulata per ulmos. Georg. 2.

Les Vignes. *ſous leſquelles ils prennent l' ombre & le frais. Souvent un meme terrain leur donne du ris ou du blé pour les nourir, des vignes pour faire leur boiſſon, & des mûriers qui ſervent à la fois à ſoutenir leur vigne, & à nourir les vers à ſoye qui les habillent.*

La méthode de chaque païs paſſe pour être fondée ſur le beſoin. On croiroit tout perdre en s' y prenant autrement, & il eſt vrai qu' il ne faut s' en écarter que quand on s' eſt aſſuré par des expériences ſuffiſantes qu' on réuſſira mieux d' une autre façon. Mais j' ai remarqué dans mes différens voyages qu' il y avoit preſque par tout bien de la routine, & que nous aurions en cent endroits des vins beaucoup plusparfaits, & qui ſeroient plus de garde, ſi on les façonnoit avec plus d' ordre.

Le deſſein que j' avois de planter une vigne dans ma terre, m' a rendu attentif ſur les différentes méthodes des provinces de France. Je n' ai rien vû nulle part qui approchât des ſoins & des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès

aupa-

sotto cui prendono l'aria, e'l fresco. Spesso da uno stesso terreno essi raccolgono del riso, o del grano per mangiare, dell' uve per bere, e de' gelsi, che servono nel tempo stesso a sostenere le viti, e a pascere i filugelli, che somministrano loro il vestito. LE VITI.

Il metodo di ciascun paese si stima fondato sul bisogno particolare. Facendosi altrimenti, si temerebbe di non rovinar tutto, e per certo, che non bisogna scostarcene, quando non si sa per esperienza, che un altro metodo farà migliore riuscita. Io però ne' miei varj viaggj ho osservato, che quasi per tutto si segue l' uso, e che averessimo in molti luoghi de' vini assai migliori, e più durevoli, se si coltivassero le viti con qualche poco di più regola.

Siccome io divisava di vignare una mia terra, così ho osservato i varj metodi delle provincie della Francia. Non ho veduto in alcun luogo a usare le diligenze, e le cautele, che, da cinquanta anni in quà, usano que' di Sciampagna. Da prima il loro vino

Les Vignes. *auparavant très-fin & très-eſtimé : mais il ſe ſoûtenoit peu, & ne ſe traſportoit pas loin. Par la manière qu'une longue experience leur a ſuggérée ils ſont parvenus à le rendre à volonté couleur de ceriſe, œil de perdrix, de la dernière blancheur, ou parfaitement rouge : & de l'affermir au point que, ſans rien perdre de ſon agrément, il ſe ſoûtient ſix & ſept années, ſouvent beaucoup plus.*

Cette méthode exactement obſervée à Cuiſſi, à Pargnan, & dans d'autres cantons du païs Laonnois, y produit des vins que toute la Flandre eſtime preſqu'autant que ceux de Bourgogne & de Champagne.

La meme methode portée en differens endroits de Bourgogne, tire de tems en tems de l'obſcurité, & mèt en vogue des vins qu'on ne connoiſſoit pas auparavant.

Cette méthode regarde la vigne, le preſſoir, & la cave.

Culture de la vigne. *La vigne a beſoin d'être plantée, provignée, taillée, labourée, liée, terrée & fumée.*

Planter. *On ſe garde bien de la planter dans des terres franches & propres à produire du blé*

era gentiliſſimo, e ſtimatiſſimo; ma non durava, nè poteva traſportarſi lontano. Per via del metodo appreſo a forza di lunga ſperienza, eſſi ſanno a lor voglia dar al lor vino il color di ciliegia, d' occhio di pernice, farlo bianchiſſimo, o roſſo a perfezione: e ſanno altresì fortificarlo a ſegno tale, che dura ſei, e ſette anni, talvolta più, ſenza perder punto del ſuo ſapore. LE VITI.

Mediante queſto metodo eſattamente oſſervato a Cuiſſi, a Pargnano, e in altri luoghi del Laoneſe, vi ſi fanno de' vini, che per tutta la Fiandra ſi ſtimano poco meno di que' di Borgogna, e di Sciampagna.

Lo ſteſſo metodo, praticato in varj ſiti della Borgogna, cava tratto tratto dalle tenebre, e mette in credito certi vini, che prima non erano pur conoſciuti.

Queſto metodo, abbraccia la vite, il palmento, e la cantina.

La vite vuol eſſer piantata, propagginata, potata, paſtinata, legata, provveduta di terra, e di ſtabbio. Coltivazione della vite.

Non biſogna piantarla nelle terre graſſe, e atte a produr del Piantare.

LES VIGNES.

blé. Ces terres ont à la verité des ſucs & des ſels très-abondans: mais comme elles ſe durciſſent après la pluye, à la moindre chaleur elles ſont impénétrables à l'action de l'air & du ſoleil: leurs ſucs ne ſe ſubtiliſent point: ils n'acquiérent ni perfection, ni activité, & la vigne jaunit dans ces terres, ou n'y donne qu'une liqueur revéche & groſſière. Une terre un peu maigre, légère, ſéche plûtôt qu'humide, ſituée en pente, mélangée de petits cailloux, ou de pierres à fuſil, eſt plus propre pour la vigne que le fonds le plus riche & le plus fertile. Je ne ſai ſi de ces petits cailloux froiſſés par la culture, il ne ſe détache pas de certains ſels, ou méme des particules de feu & de ſoufre capables de donner au vin une agréable vivacité. Mais en général les terres douces & légères communiquent plus de fineſſe & de goût à ce qu'elles produiſent, parce que l'action & les influences de l'air qui y pénétrent ſans peine, y répandent, & y développent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne

frumento. Queſte terre ſono ve- LE VITI.
ramente copioſiſſime di ſughi, e di ſali; ma, ſiccome eſſe a ogni menomo caldo dopo la pioggia, s' indurano, così non danno adito nè all' aria, nè al ſole: i loro ſughi non ſi raffinano punto. Eſſi non ſi perfezionano, nè diventano attivi, e la vite ingialla in coteſte terre, o vi produce ſolamente un liquore affricogno, e groſſolano. Una terra magretta, leggiere, piuttoſto ſecca, che umida, ſituata a pendío, tramiſchiata di ſelcette, o di pietre focaje, s' affà alla vite meglio, che i terreni più fecondi, e più fertili. Io non ſo ſe da coteſte pietruzze ſgretolate a forza di lavorare, ſi ſtacchino certi ſali, oppure delle particelle di fuoco, e di zolfo atte a comunicare al vino una ſoave vivacità. Univerſalmente però le terre dolci, e leggieri producono l' uve più dilicate, e più ſaporite: concioſſiachè l'attività, e l'influenze dell'aria vi penetrano agevolmente, vi ſpargono, e vi ſprigionano meglio le parti volatili, e i principi più fini della vegetazione.

Non approvo il metodo di collocar le vi-

Les Vignes. *vigne trop près d'une riviere, moins encore d'un marais. La fraicheur qui s'en élève, & ſe répand dans le voiſinage, donne plus de priſe aux petites gélées du matin ſur les feuilles de la vigne, dont la perte eſt toûjours ſuivie de celle du fruit.*

Boutures. *On plante la vigne ou de boutures, ou de plants enracinés. Les boutures ſont des jets ſans racines qu'on a taillés en hyver ſur des ceps de bonne nature, & qu'on conſerve en bottes dans le cellier juſqu'à ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de mars, avant que de les planter, on laiſſe tremper ces bottes huit jours durant dans un foſſé bourbeux puis on les plante, non en les piquant debout, mais en les couchant un peu de côté trois à trois, ou quatre à quatre dans chaque trou. Les ouvertures ſont à un pié de diſtance l'une de l'autre. Par la ſuite on ôtera le trop. La bouture doit être peu enterrée, & toûjours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laiſſer un pouce ou deux du vieux bois de deux ans.*

Plantes de pépinières. *Les plants enracinés ſont de jeunes ceps qu'on a élevés depuis deux*

ou

le viti troppo vicino a un fiume, molto meno a una palude. Il freſco, che ne ſvapora, e che ſi ſparge pel vicinato, fa che le brine la mattina più facilmente s'appicchino a' pampini, la cui perdita è inſeparabile da quella dell'uve. Le Viti.

La vite ſi pianta o co' magliuoli, o colle barbatelle. I magliuoli ſono germoglj ſenza radice tagliati in tempo di verno da' tralcj di buona qualità, e conſervati a faſtelli nella cantina, finchè giunga il tempo d'adoperarli. Verſo la fine di marzo prima di piantarli ſi laſciano a molle in una pozza, poſcia ſi piantano, non ficcandoli dritti, ma bensì coricandoli alquanto ſur un lato a tre a tre, o a quattro a quattro per ciaſcuna formella. Le formelle ſono lontane un piede l'una dall'altra. Poi ſi diraderanno. I magliuoli non devono eſſere troppo ſotterra, e biſogna ſempre piantarli dal capo più groſſo, dove s'averà avuta l'antivedenza di laſciarvi un'oncia, o due di legno vecchio di due anni. Magliuoli.

Le barbatelle ſono i tralcj novelli, che s'hanno allevati per due Barbatelle.

o tre

Les Vignes.

ou trois ans dans une pépinière un peu plus maigre que la terre où ils ſeront replantés. Ce déplacement ſe fait en novembre. Il ne faut point mettre d'intervalle entre le moment où l'on lève les jeunes plants, & celui où on les tranſplante: leur extrême délicateſſe ſouffriroit beaucoup du moindre délai. Ces pépinières devroient toûjours accompagner chaque héritage. L'utilité en eſt infinie. Les plants enracinés commencent à donner du vin dès la troiſième année, & continuent ſouvent pendant plus de ſoixante ans.

On peut encore renouveller une vigne en tout, ou en partie par le moyen des provins & des marcottes.

Provins & Marcottes.

Provigner, c'eſt coucher de côté les plus beaux jets qu'il faudroit perdre par la taille, en enterrer le vieux bois dans une petite foſſe un peu longue, & ne laiſſer ſortir de terre que le jeune bois. Lorſque la partie qui eſt coudée en terre a repris racine, ou bien on la laiſſe attachée au maître cep pour garnir le voiſinage, ou bien on la coupe ſous les racines, & on en élève ce nouveau cep pour le tranſplanter où l'on en a beſoin.

Mar-

o tre anni in un ſemenzajo un po' Più magro del terreno, in cui dovranno trapiantarſi. Si trapiantano nel meſe di Novembre. Non biſogna perdere pur un iſtante tra'l momento, in cui le barbatelle ſi ſchiantano, e quello, in cui ſi trapiantano; ogni menoma dilazione recherebbe gran danno alla ſomma loro dilicatezza. Ogni vigna dovrebbe aver un ſemenzajo. Eſſi ſono utiliſſimi. In capo a tre anni le barbatelle cominciano a produrre dell'uva, ordinariamente continuano a produrne per ſeſſanta anni. Le Viti.

Si può eziandío rinnovare una vite per via delle propaggini, o de' ſaeppoli.

Propagginare vuol dire coricar dalla banda i rampolli più belli, cui biſognerebbe potare, ſotterrarne il legno vecchio in una buca lunghetta, e laſciar ſolamente ſpuntar fuori il legno novello. Quando la parte coricata in terra è abbarbicata, ſi laſcia attaccata al tralcio maeſtro, per ornare il luogo vicino, oppure ſi taglia ſotto delle radici, e ſi cava di terra il nuovo tralcio per trapiantarlo, dove abbiſogna. Propaggini, e ſaeppoli.

Sa ep-

Les Vignes. *Marcotter la vigne, c'eſt en faire paſſer un beau brin au travers d'un petit panier qu'on mèt en terre, en y abaiſſant la branche. Celle-ci prend racine dans le panier. En novembre on coupe la marcotte ſous l'oſier; on la léve ſans l'éblanler: on la tranſplante enſuite avec le petit mannequin dans l'endroit qu'on veut garnir. Voila les quatre façons de multiplier la vigne. Apprenons à la tailler.*

Taille. *La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & de la terre qui le nourit. Si la terre eſt extrèmement maigre & le bois un peu foible, on ne laiſſe que deux boutons, ou trois tout au plus, ſur le jeune bois de l'année, afin que la ſéve ne travaillant que ſur ce petit nombre de boutons, en tire des jets un peu forts. Si la terre eſt nouriſſante & le cep vigoureux, on laiſſe ſur le jeune bois trois & quatre boutons, pour affoiblir l'action de la ſéve par ce partage, & pour empêcher qu'elle ne jette trop de nouveau bois.*

Tems de la Taille. *C'eſt un vieux préjugé parmi les vignerons comme parmi les jardiniers, mais peut-être auſſi peu ſondé*

chez

Saeppolare la vite ſignifica far- Le Viti.
ne paſſare un capriuolo attraver-
ſo d' un panierino, che ſi mette in
terra, chinandovi il ramo. Que-
ſto s' abbarbica nel paniere. Nel
meſe di novembre il capriuolo ſi
ſuccide; ſi ſpianta bellamente, po-
ſcia ſi trapianta col caneſtrino nel
ſito, che vuol guernirſi. Queſte
ſono le quattro maniere di multi-
plicare la vite. Impariamo adeſſo
a potarla.

La potagione deve corriſpondere Potagio-
alla qualità della pianta, e del ter- ne.
reno, che la nutriſce. Se la terra
è oltre modo magra, e il viticcio
un po' debole, ſi laſciano ſolo due
rampolli, o al più tre, ſul legno gio-
vane dell' ultimo anno, acciocchè il
ſucchio, che deve ſolamente nutrire
queſti pochi rampolli, ne produca de-
gli altri più vigoroſi. Se la terra è ſu-
ſtanzioſa, e'l tralcio forte, ſi laſciano
ſu' rami giovani tre o quattro rampol-
li, per rintuzzare l'attività del ſucchio
per via di queſta diviſione, e far, che
non produca troppo legno nuovo.

Havvi sì tra' vignajuoli, come tra' Tempo
giardinieri queſt' antica prevenzio- di potare.
ne, ma forſe del pari inſuſſiſtente

in

Les Vignes. *chez les uns que chez les autres, qu' il ne faut tailler qu' au printems. Ils ſe démentent cependant ou ſe trahiſſent eux-mêmes, puiſque pour prévenir la multitude des ouvrages qui les empêcheroit d' avoir fait aſſez tôt, ils taillent ſouvent dès le mois de janvier. Quelque diligence qu' ils apportent, il en reſte beaucoup à faire bien avant dans le mois d' avril. La ſéve qui travaille dés celui de mars groſſit d' abord, ſuivant ſon cours naturel, les boutons des extrémités, qui ſont juſtement ceux qu' on retranchera. Trouvant enſuite le bout de ſes canaux tout ouverts par la taille, elle s' échappe, & s' écoule en pleurs, juſqu' à ce que la chaleur la deſſéche, & en arrête la perte. La ſéve ne ſe diſſiperoit ni en pleurs ni en boutons inutiles, ſi la taille ſe faiſoit auſſitôt la chute des feuilles. C' étoit l' avis de M. de la Quintinye. On l' a eſſaié pluſieurs fois avec ſuccès, & chacun en peut riſquer l' épreuve ſur une petite portion de vigne, pour s' aſſurer que l' avantage qu' on trouveroit à placer la taille en autonne pour labourer à l' aiſe & à propos au retour du printems,*

ne

in amendue, che biſogni potare ſo- LE VITI.
lamente a primavera. Eſſi però ſi ſmentono, e ſi tradiſcono da ſe medeſimi, poichè, per prevenire le molte faccende, le quali eſigono ſomma celerità, ſpeſſo potano dopo del meſe di gennajo. Per quanto s'affrettino, pure hanno tuttavía aſſai da fare nel meſe d'aprile. Il ſucchio, che opera ſin dal meſe di marzo, ſeguendo il corſo naturale, gonfia da principio i rampolli delle cime, che ſono appunto quelli, che ſi taglieranno. Poſcia, trovando l'orifizio de' ſuoi canali ſpalancati dalla potagione, ſcola, e gemica, ſinchè il caldo lo diſecca, e ne ferma lo ſvaporamento. Il ſucchio non ſi diſſiperebbe nè in lagrime, ne in rampolli inutili, ſe ſi potaſſe ſubito dopo la caduta delle foglie. Queſt'era il parere del Signor della *Quintinye*. S'è ſperimentato più fiate con eſito, e ciaſcuno può avventurarne la prova ſu qualche vite, per accertarſi, che il vantaggio, il quale ſi ricaverebbe, ſe ſi potaſſe nell' autunno, per arare agiatamente, e con profitto nel ritorno di primavera,

non

Les Vignes. *ne ſera contredit par aucun inconvénient.*

Labour. *On laboure la vigne au mois de mars quand elle eſt taillée. Le labour varie ſelon la nature des vignes. Nous en avons de deux ſortes; de hautes qu'on laiſſe croître dans les lieux moins fins, juſqu'à cinq & ſix piés; & de baſſes qu'on ne laiſſe monter qu'à la hauteur de trois piés, au plus.*

Ravalement. *On laboure tous les ans le pié des vignes hautes, & tous les quinze ans on les ravale: c'eſt-a-dire, qu'on les abaiſſe & qu'on les couche dans une foſſe de deux piés de large, & preſqu'auſſi profonde que le pié du cep. Quand le pié du cep eſt couvert de terre, on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jèts qui y tiennent, & on les couche dans de petits foſſés de ſix pouces de profondeur pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainſi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage ſe fait en novembre.*

Il n'en eſt pas de même des baſſes vignes où l'on recueille le meilleur vin. C'eſt tous les ans qu'on les ravale ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant, de ſorte qu'un

cep

non recherà mai seco verun disordine. LE VITI.

La vite si lavora nel mese di marzo, quando sia potata. Il lavoro è diverso secondo la qualità delle viti. Noi ne abbiamo di due sorte; d'alte, che si lasciano crescere fin quattro, e cinque piedi ne' luoghi più magri; e di basse, che non si lasciano eccedere l'altezza di tre piedi al più. Lavoro.

La ceppaja delle viti alte si lavora ogni anno, e ogni quindici anni s'avvallano, cioè s'abbassano, e si mettono in una fossa larga due piedi, e poco meno profonda della ceppaja medesima. Quando questa è coperta di terra, si distendono da tutti i lati i tre, o quattro rampolli più belli, che vi sono attaccati, e si posano in formelle della profondità di sei once per farne tante propaggini. Così il legno vecchio posto in una terra nuova rinvigorisce. Questa operazione si suol fare nel mese di novembre. Avvallamento.

Diversamente si pratica colle viti basse, da cui si raccoglie il miglior vino. Queste s'avvallano ogni anno, o si rincalzano alquanto nel lavorarle, sicchè una

ceppa-

Les Vignes. *cep de vigne occupe ſous terre un eſpace de pluſieurs pas, ſouvent de pluſieurs toiſes après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaiſſer le cep toûjours également, & d'empécher qu'il ne faſſe le coude, ce qui l'expoſeroit à être coupé par le travail de l'année ſuivante.*

Greffe *Quand on s'aperçoit que les vignes ſont trop vieilles, il faut les arracher, ou les greffer. Si on les arrache on laiſſe écouler un an au moins avant que d'y mettre de nouveaux plants, & c'eſt bien fait d'y ſemer du froment qui y réuſſira à coup ſûr, ou du ſégle, ou quelques blés de mars, pour dégraiſſer la terre & la tenir plus légère & plus proportionnée à la délicateſſe de ce jeune plant qui, ſans cette précaution y trouveroit une nouriture trop forte & capable de l'étouffer.*

Si la vieille vigne jette encore un bois vigoureux, mais ſans fruit, au lieu de l'arracher on peut la greffer : On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laiſſe ſortir que deux ou trois jèts de l'année ſur le-

ceppaja di vite, in capo a pochi anni, si stende sotterra molti passi, e talvolta più pertiche. Bisogna avvertire d' avvallar sempre il tralcio dirittamente, e non lasciarlo incurvare, poichè correrebbe pericolo di non venir tagliato nel zapparlo l' anno vegnente. LE VITI.

Quando si vede, che le viti sono troppo vecchie, bisogna spiantarle, o innestarle: se si spiantano, si lascia passar almeno un anno prima di piantarvene di nuove, e torna conto di seminarvi del frumento, che vi riuscirà senza fallo, o della segala, oppure delle biade marzuole, per ismugnere il terreno, e renderlo più leggiere, e più conveniente alla dilicatezza della giovane pianta, la quale, senza questa cautela, vi troverebbe un alimento troppo sustanzioso, e capace di affogarla. Innesto

Se la vite vecchia getta tuttavía del legno, ma senza uva, in vece di spiantarla, bisogna innestarla. Allora si studia di posar bene in terra tutto il legno vecchio, lasciandone spuntar fuori solamente due, o tre rami dell'ultimo anno, su

Les Vignes. *lesquels la greffe réuſſira mieux que ſur le vieux bois qui ſe fend plus difficilement, & qui par ſa groſſeur a peu de proportion avec la greffe. La greffe de la vigne ſe fait en fente. L'operation en eſt ſemblable à celle des autres arbres.*

Terrure. *Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes diſpenſe de les terrer, c'eſt-à-dire d'y rapporter de nouvelle terre : Mais tous les douze ans dans les terres très légères, & tous les quinze ans dans les terres plus nouriſſantes, on apporte de nouvelle terre au pié des vignes baſſes. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la regle eſt de mettre toûjours un pié de diſtance entre une hottée & une autre. Une terrure plus forte pouroit dénaturer les vignes, ôter la fineſſe au vin & former ſur le pié une épaiſſeur capable de le priver de ces influences de l'air qui y portent le feu & les ſucs le plus parfaits.*

Fumier. *On mèt une médiocre quantité de fumier dans les vignes, ſçavoir, tous les ſept ans quand la terre eſt extrèmement légère, & tous les douze ans quand la terre eſt un peu*

plus

cui l'innesto riuscirà meglio, che sul legno vecchio, il quale si fende più difficilmente, e che per la sua grossezza non s' adatta molto all' innesto. Le viti s'innestano a fesso. L'operazione è simile a quella degli altri alberi. Le Viti.

L'avvallamento profondo, che si fa ogni anno alle viti alte, libera dalla briga di rincalzarle, cioè di mettervi della nuova terra. Ma il ceppo delle viti basse si rincalza ogni dodici anni ne' terreni leggieri, e ogni quindici anni nelle terre più sustanziose. Basta una mediocre quantità di terra, e la regola è di metterne sempre una gerlata lontana un piede dall' altra. Rincalzandole maggiormente, vi sarebbe pericolo di non far tralignare la vite, di levare la delicatezza al vino, e di far intorno al ceppo un monte valevole a privarlo degl' influssi dell' aria, i quali vi recano il fuoco, e i sughi migliori. Rincalzamento.

Le viti si devono concimare mediocremente, cioè ogni sette anni, quando la terra sia veramente leggierissima, e ogni dodici anni, quando la terra è un poco Concime

plus ſerrée. L'abondance du fumier
VIGNES. brûleroit le corps de la vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables eſt le meilleur pour les terres légéres. On le méle avec celui des écuries pour les terre fortes. Celui des bergeries, quand il eſt éteint, fait encore beaucoup de bien aux vignes jauniſſantes, pourvû qu'on l'employe en moindre quantité que l'autre; Le vrai tems de fumer la vigne eſt en novembre: mais ſi l'autonne eſt pluvieuſe de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuſe au cep auquel elle s'attache, on remèt à fumer la vigne en février.

Liûre, Le tems de lier la vigne à l'échalas eſt lorſque la fleur commence à
Rognûre. paroître. On rogne la vigne vers le même tems, avant qu'elle ſoit liée, ou après l'avoir liée, il importe péu. Rogner la vigne, c'eſt arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui ſortent du bas & des côtés de la ſouche. Ce travail ſe réitere pour aſſurer une ſéve abondante aux fruits qui ſe ſont déclarés.

Il

più fitta. Il concime copioſo bru- Le Viti.
cierebbe la vite, la farebbe durar meno, e altererebbe la qualità del vino. Il letame de' buoi è il migliore di tutti pe' terreni leggieri. Per le terre forti vi ſi tramiſchia quel di cavallo. Il pecorino, quando ſia ſcuſſo, giova altresì molto alle viti, che ingiallano, purchè s' adoperi più ſcarſamente dell' altro. Il tempo proprio da concimare la vite è il meſe di novembre; ma, ſe l' autunno è piovoſo, s' aſpetta a concimarle il febbrajo per timore, che la terra, e lo ſtabbio non formino un viſchio nocivo al tronco, a cui ſta attaccato.

Il tempo di legar al palo la vite, è quando principia a ſpuntar il fiore. A un di preſſo nel tempo ſteſſo ella ſi dicima, prima, o poi di legarla, ciò poco monta. Dici- Dicima-
mare la vite ſignifica ſopprimere, o re.
tagliare le vettucce de' rami, e recidere i piccoli rampolli, che ſpuntano abbaſſo, o allato del tronco. Queſta operazione ſi fa più fiate per provvedere copioſamente di ſucchio le frutta sbucciate. Legare.

Les Vignes. Sarclure.

Il n' eſt pas moins néceſſaire de renverſer, ou d' arracher en deux & trois différentes fois les herbes qui naiſſent au pié des vignes, & qui uſent la terre, ou la réfroidiſſent. Mais, ſoit pour ſarcler avec la houe, ſoit pour labourer avec le hoyau, on ſe garde bien d' entrer dans la vigne après la pluye, ni après les gelées ou les frimats. En foulant la terre aprés la pluye, on la rend dure & impénétrable à l'action de l'air ce qui fait jaunir & mourir pluſieurs ceps. En la remuant après la grêle, ou après la gelée, on y renferme un froid mortel, ou capable tout au moins d' arrêter long-tems la végétation.

Inſectes ennemis de la vigne.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir: ce ſont le gribouri, la béche & le limaçon.

Gribouri.

Le gribouri eſt un ſcarabée de la couleur & de la figure du petit hanneton; mais beaucoup plus petit. Il paſſe l' hyver en terre, attaché au pié des ceps, ſur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait ſouvent périr. Il ſort de terre en mai, & ſe jette

E' parimente neceſſario rivoltare, o ſvellere in due, o tre volte l' erbe, che ſpuntano al piè della vite, e che ſtenuano la terra, oppure la raffreddano. Pure, o ſia che ſi adoperi il ſarchio, o ſia che ſi zappi col beccaſtrino, non biſogna a patto alcuno entrar nella vigna dopo la pioggia, nè dopo il ghiaccio, o dopo la nebbia. La terra calpeſtata dopo la pioggia diventa dura, e impenetrabile all' attività dell' aria, il che fa imbozzacchire, e perir molti tralcj. Nel diſſodare la terra dopo la gragnuola, o il ghiaccio, vi ſi rinchiude dentro un freddo mortale, o almeno capace di trattenere la vegetazione per lungo tempo. Le Viti. Sarchiare.

La vite ha tre pericoloſi nemici, da cui ſi dura molta fatica a difenderla. Queſti ſono il griburì, l' aſuro, e la lumaca. Inſetti nimici della vite

Il griburì è uno ſcarafaggio del colore, e della figura d'un ronzone, ma aſſai più piccolo. Egli paſſa il verno ſotterra attaccato a' tralcj, ſpezialmente delle viti giovani, di cui roſicchia le radici più te, nere, e le fa ſpeſſo morire. Nel meſe di maggio eſce dalla terra, e Griburì

Les Vignes. *jette ſur le feuillage. Il s'en nourit & pique les boutons à fruit & les jeunes jèts: ce qui fait ſouvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au gribouri en ſemant des féves en pluſieurs endroits de la vigne, & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il eſt facile de multiplier en peu de tems. On enlève à propos ce feuillage inutile & l'engeance qui y loge, pour brûler tout au pié de la vigne. On prévient par-là, le plus qu'il eſt poſſible, un autre mal pire que le premier. Ces inſectes piquent le raiſin quand il eſt mûr, pour y inſérer leurs œufs, d'où ſortent des légions de vers qui cauſent la pouriture des raiſins, & détruiſent tout à la veille de la vendange. Le ſoleil pompe fort vîte tout le ſuc d'un raiſin attaqué, & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour ſe changer en chryſalides, & enſuite en gribouris. S'ils trouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en font mettre un au pié de la vigne. Ce fumier eſt le rendez-vous de ces inſectes & de bien d'autres. On y mèt le feu ſur la fin de l'hyver,*

& on

s'avventa alle foglie. Vive di quelle, e trafigge i germogli fruttiferi, e i rampolli novelli; ſicchè fa ſovvente morire tutto il legno nuovo. Torna conto appreſtare al griburì un altro alimento, ſeminando copioſamente delle fave in molti ſiti della vigna. Eſſo attratto da queſte nuove foglie, che in breve tempo pullulano agiatamente, abbandona la vite. Si ſterpa a tempo queſto fogliame inutile, e la razza, che vi ſoggiorna, per bruciar tutto a piè della vite. Così ſi previene il meglio, che ſia poſſibile un male peggior del primo. Queſt' inſetti trafiggono l'uva matura per introdurvi le lor uova, da cui ſpunta un'infinità di vermi, che la fanno morire, e rovinano tutto preſſo al tempo della vendemmia. Il ſole attrae roſtamente tutto il ſugo de' grappoli trafitti, e lo riduce in polveri. I vermi ſatolli cercano un rifugio, dove cangiarſi in criſalidi, e poſcia in griburì. Se trovano un letamajo, vi ſi allogano dentro. Molti proprietarj ne fanno metter uno al piè della vite. Quivi ſi ricoverano tutti coteſti inſetti, e molti altri. Alla fine del verno vi ſi appicca il fuoco, e ſi

Les Vignes. *& on extermine à coup ſûr bien des animaux malfaiſans. Les cendres en ſont preſque auſſi bonnes à être employées que le fumier méme.*

La Béche. *La béche eſt une autre eſpéce de petit ſcarabée, moins gros qu' une mouche ordinaire, révetu d' une écaille verte, qui eſt relevée d' un bout à l' autre par l' or le plus éclatant. Il a, au lieu de tête, une eſpéce de trombe dure, fort longue, armée de pluſieurs ſcies, avec leſquelles il fait beaucoup de tort aux raiſins. Il n' en fait pas moins aux feuilles encore tendres, qu' il roule autour de lui comme un cornet, & qu' il tapiſſe d' une ſorte de toile ou de duvet pour y dépoſer ſes œufs. En hyver il ſe retire ſous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s' applique à rechercher les cornets qui renferment les œufs, & on les brûle au pié de la vigne.*

Le Limaçon. *On choiſit le tems de la roſée ou de la fraîcheur du matin pour faire la guerre aux eſcargots, qui ſe cachent durant la chaleur. L' uſage où l' on eſt en Languedoc d' en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais en vain un particulier*

e ſi ſterminano con ſicurezza molti animali nocivi. Le ceneri ſono buone d' adoperarſi quaſi quanto il letame ſteſſo. LE VITI.

L' aſuro è un'altra ſpezie di ſcarafaggio più piccolo d' una moſca ordinaria, guernito d' una ſcaglia verde, e coperto da un capo all' altro d' un colore dorato ſtralucente. Egli, in vece della teſta, ha una ſpezie di tromba dura, lunga, e munita di molte ſeghe, con cui fa molto danno alle uve, e parimente alle foglie tuttavía tenere, colle quali s' involge come in un cartoccio, cui guerniſce con una ſpezie di tela, o di peluria per deporvi le ſue uova. L' inverno ſi ricovera ſotterra, o ne' letamaj, dove ſta addormentato. Si va in traccia de' cartoccj, in cui ſono chiuſe l' uova, e ſi bruciano a piè della vite. L'aſuro.

Per diſtruggere le lumache, che s' appiattano nell' ore calde, ſi ſceglie il tempo della rugiada, oppure il freſco della mattina. In Linguadoca ſi cercano con più ardore, perchè ſi coſtuma farne de' manicaretti. Pure non rilieva punto, che un Le lumache.

Les Vignes.

culier laborieux travaillera-t-il ſeul à délivrer ſa vigne de ces inſectes. Il faut que tous les habitans d'un canton s'entendent, & concourent à employer les mêmes moyens: autrement on ſe fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y paſſer des vignes voiſines.

Lorſque les labours ont été réitérés à propos, & qu'un été favorable a ſecondé le travail du vigneron, le raiſin mûrit enfin: il eſt tems de faire les préparatifs de la vendange. On nétoye les cuves: on mèt le preſſoir & tous les vaiſſeaux en état. Mais la manière de faire le vin & de le gouverner, eſt un détail que nous ferons mieux de réſerver pour une autre promenade. Entrons un moment dans le bas de la vigne; je vous y ferai toucher au doit la plûpart des choſes dont je vous ai parlé.

Le

induſtrioſo proprietario ſolo s'affaccendi per liberar la ſua vigna da queſt'inſetti: biſogna, che tutti que' del paeſe s'accordino, e concorrano all'uſo degli ſteſſi mezi: altramente ſi durerà una fatica grande per uccidere in una vigna cento nemici, mentre ve ne ſono due mille in viaggio pronti a paſſarvi dalle vigne vicine. LE VITI

Quando ſi ſono fatti più volte opportunamente i lavori, e che le fatiche del vignajuolo ſono ſecondate da una ſtate propizia, l'uva alla perfine matura: è già tempo di far i preparativi della vendemmia. Si nettano i tini; ſi diſpongono il palmento, e tutti gli arneſi. Ma la maniera di far il vino, e di governarlo, è un racconto, cui ſarà meglio, che riſerbiamo a un altro paſſeggio. Interniamoci un poco nella vigna; colà vi farò toccar con mano la maggior parte di ciò, che v'ho detto.

LE VIN.

SIXIE'ME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

La Comt. *NOus avons fait les préparatifs de la vendange. Voici les vendangeuſes qui accourent par centaines vous offrir leurs ſervices. Quels ordres avez-vous à leur donner?*

Cueillette. Le Comte. *C'eſt de la bonté de leur travail que dépend la qualité du vin. Je leur fais entendre qu'il faudra paſſer à trois différentes repriſes dans les mêmes vignes, pour y faire trois cueillettes. La première ſera des raiſins les moins ſerrés, les plus fins, les plus mûrs, dont il faudra exactement retrancher tous les grains pouris, brûlés, verds, ou piqués des inſectes. Je recommande à tout mon monde de cou-*

per

IL VINO.

DIALOGO SESTO.

IL CONTE.
LA CONTESSA.
IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Conteſ. IL Preparativi della vendemmia ſono già fatti. Ecco quà le vendemmiatrici, che a centinaja concorrono a eſibirvi la lor opera. Quali ſono gli ordini, che volete lor dare?

La vendemmia.

Con. Dalla lor diligenza dipende la buona qualità del vino. Fo loro primieramente noto, che biſognerà far alle viti tre varie viſite, per farvi tre diſtinte raccolte. La prima ſarà dell' uve più rade, più gentili, e più mature, da cui biſognerà con diligenza ſpicciolar tutti i granelli fracidi, ſecchi, verdi, o trafitti dagl' inſetti. Raccomando a chi che ſia di tagliar

LE VIN. *per le raiſin ſort court, parce que la queue en eſt amère, & qu'à proportion de ſa longeur, elle communique au vin un goût de grappe ou de bois.*

La ſeconde cueillette ſera des gros raiſins ſerrés & un peu moins mûrs. La troiſième ſera des raiſins verds, pouris, deſſéchés en un mot du rebut: De ces trois cueillettes je ferai trois cuvées, dont vous ſentez d'abord la différence.

Mélange. *Ce premier travail, qui eſt de la dernière importance, ſe peut perfectionner par une autre attention. J'ai des vignes de différentes qualités: L'une, ſituée dans une terre extrèmement légère & pierreuſe, donne un vin qui a beaucoup de fineſſe & d'odeur; une autre, placée dans un fond plus nouriſſant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualités en un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, je puis le faire, ou à la vigne par le mélange des raiſins de ces différents cantons, ou à la cave par le mélange des différens vins que j'en aurai exprimés. Si je diffère à faire ce mélange en coupant un vin avec un autre, je cours un vi-*

gliar il grappolo ben corto, perchè il picciuolo è amaro, e a misura della sua lunghezza comunica al vino un sapore di graspi, o di legno. IL VINO.

La seconda raccolta sarà de' grappoli fitti, e alquanto meno maturi. La terza de' verdi, fracidi, secchi, in una parola del chiappolo. Di queste tre raccolte farò tre tinaccj, di cui eccovi la differenza.

Mescolanza dell' uve.

Quest' ultima importantissima operazione può perfezionarsi con un' altra diligenza. Io ho diverse qualità di viti. Alcune d' esse, che sono situate in una terra leggerissima, e petrosa, producono un vino assai dilicato, e aromatico: altre, che sono piantate in un terreno più sustanzioso, fanno un vino, c' ha più corpo. Io posso, volendo, accozzare in un vino solo tutte queste due buone qualità, e migliorar l' uno coll' altro, o nella vigna, tramischiando l'uve di questi siti diversi, o nella cantina, mescolando i vini spremutine. Se aspetto a far questa mescolanza, unendo un vino coll'altro, corro evidente peri-

Le Vin. *riſque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s' unir parfaitement. Celle qui eſt la plus foible change de couleur, & communique à l' autre ſon défaut, au lieu d' être corrigée par la bonne qualité de ſa compagne: & le moindre mal qui y puiſſe arriver, quoiqu' il ſoit fort grand, c' eſt un œil louche, un nuage, une petite lie qui ternira toûjours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, avec ce qu' on appelle le clair fin. Il n' en ſera pas de même ſi je marie ce qu' il y a de raiſins parfaits dans une vigne avec ce qu' il y a de raiſins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits réunis tout d' abord & façonnés enſemble, il ſe forme une liqueur exquiſe qui a la ſolidité, la délicateſſe, l' odeur, la couleur vive & qui perſévère pluſieurs années ſans la moindre altération. Ce que je dis a été juſtifié par une longue expérience: c' eſt la connoiſſance du bon effet que produiſent les raïſins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d' Aï & d' Hautvilliers. Auſſi faut-il convenir*

que

pericolo di guaſtar tutto . Fatti che ſieno i liquori, eſſi non ſi collegano bene . Il più debole cangia colore , e comunica il ſuo difetto all' altro , in vece di contrarne le buone qualità : e il minor male , che poſſa naſcerne, avvegnachè ſia aſſai grande , è quello d'eſſere foſco, cangiante , e feccioſo così , che ſempre oſcurerà la bellezza del colore , e gli leverà, oltre al ſapore perfetto, ancora la traſparenza. Ciò non avverrà già, ſe meſcolerò i grappoli perfetti d' una vite , co' migliori grappoli d' un' altra. Dall' unione di queſte due uve accozzate da principio, e pigiate inſieme ſi forma un liquore, c' ha corpo, che ha ſoavità, che ha odore, che ha color vivo , e che dura molti anni ſenza punto alterarſi . Queſto che ho detto, è tutto autenticato da una lunga ſperienza ; e appunto , mediante la cognizione del buon effetto , che produce il meſcuglio di tre, o di quattro uve diverſe, ſi perfezionarono i famoſi vini di *Silleri* , *d' Ai* , *e d' Hautvilliers* . Non può pertanto negarſi , che

Il Vino.

LE VIN. *que tous les différens agrémens qui peuvent flatter la langue ſemblent s y être réunis.*

Le Pere Pérignon, réligieux Bénédictin d' Hautvilliers ſur la Marne, eſt le premier qui ſe ſoit appliqué avec ſuccès à aſſortir ainſi les raiſins de différentes vignes. Avant que cette méthode ſe fût répandue, on ne parloit que du vin de Pérignon, ou d' Hautvilliers.

Le Chev. *Hier en liſant le feſtin de Deſpréaux, je trouvai tous les noms dont Monſieur vient de parler dans l' explication de l' ordre des côtaux, qui étoit, dit le commentateur, une compagnie de gens de plaiſir partagés ſur le mérite des vins qu' on recueille ſur les côtaux des environs de Reims. Je voulus enſuite voir ſur la carte les noms de Pérignon, de Silleri, d' Hautvilliers, d' Aï, de Taiſſi, de Verzenai, de S. Thieri, dont il eſt parlé dans la note: mais j' avois beau chercher Pérignon ſur la carte avant que de l' y trouver.*

La Comt. *Le faiſeur de notes a pris un homme pour une montagne; c' eſt une bagatelle. Revenons, je vous prie,*

che in eſſi non ſembrino accoppiati tutti i varj ſapori, che dileticano il palato. IL VINO.

Il P. Perignon Monaco Benedittino d' *Hautvilliers* ſulla Marna, fu il primo, che con buon eſito abbia tentato di meſcolar in tal guiſa l' uve di varie ſorte. Prima che queſto metodo ſi diffeminaſſe, non ſi parlava d' altro, che del vino di Perignon, o d' *Hautvilliers*.

Cav. Jeri, nel leggere il convito di *Deſpreaux*, m' imbattéi in tutti i nomi accennati dal Signor Conte, nella ſpiegazione dell' ordine delle colline, che, a detta del commentatore, era un'adunanza di perſone piacevoli diſcordanti intorno al pregio de' vini, che ſi raccolgono ſulle colline del territorio di Rems. Io poſcia voleva veder ſulla carta i nomi di *Perignon*, di *Silleri*, d' *Hautvilliers*, d' *Ai*, di *Taiſſi*, di *Verzenai*, di S. *Thieri* mentovati nelle annotazioni: ma io poteva ben cercar a mia poſta ſulla carta il nome di Perignone, prima di trovarvelo.

Conteſ. L' Annotatore ha preſo un uomo per una montagna: queſto non è gran fatto. Torniamo, di gra-

zia

LE VIN. *prie, à notre vendange. Je comprends à préſent pourquoi le vin des gens des compagne eſt ſi inférieur à celui du gentilhomme ou du bourgeois, quoique ce ſoit les mêmes vignes & les mêmes raiſins. Le vigneron, qui n'a qu'un arpent ou deux, ne ſauroit faire ni triage, ni mélange. Il ne fait qu'une cuvée, où il croit façonner le mauvais par le bon, tandis qu'il affoiblit réellement le bon par le mauvais: Mais le propriétaire qui a nombre de vignes, peut en étudier les différentes qualités, & faire un mélange qui donne de la réputation à ſon vin.*

Le Comte. *Ce que je vous ai dit du choix & de l'aſſortiment des différens raiſins, convient également, ſoit qu'on veuille faire du vin gris, ſoit qu'on veuille faire du vin rouge.*

Le Chev. *Mais, Monſieur, vous parlez de la couleur du vin comme ſi on étoit maître de l'avoir telle qu'on la ſouhaite. Peut-on tirer du raiſin blanc autre choſe que du vin blanc? & peut ou tirer du raiſin noir autre choſe que du vin rouge?*

Le Comte. *Le raiſin blanc ne donne*

zia alla vendemmia. Ora sì, ch'io capisco, perchè il vino de' contadini sia tanto inferiore a quello de' gentiluomini, e de' borghesi, benchè sia fatto delle stesse viti, e dell'istesse uve. Il vignajuolo, c'ha solamente uno, o due campi, non può far nè scelta, nè mescuglio. Egli fa un tino solo, in cui crede di correger il cattivo col buono, mentre in fatti guasta il buono col cattivo. Ma quegli, c'ha più vigne, può esaminarne le diverse qualità, e far un misto, che metta il suo vino in credito. IL VINO.

Con. Tutto ciò, che v' ho detto intorno alla scelta, e alla mescolanza delle varie uve, s' intende eziandío, tanto se si vuol far del vin bianco, quanto se si vuol far del vin rosso.

Cav. Ma voi, Signore, favellate del colore del vino, come se fosse in nostra balía di farlo come vogliamo. Dall' uve bianche si può cavar altro, che del vin bianco? e dalle nere si può trar altro, che del vin rosso?

Con. Certo, che l'uva bianca non dà

LE VIN. *ne à la vérité qu' un vin blanc qui n' a communément ni force, ni qualité, qui jaunit promtement, & tombe dès avant l' été. Ces vins blancs ne ſont preſque plus d' uſage. La médecine ſeulement les conſeille quelquefois. Mais le vin gris, qui a l'œil ſi vif, & qui eſt d' une blancheur & d' un éclat qui imitent le criſtal, provient des raiſins les plus noirs, & ſa blancheur ne ſe ſoûtient jamais mieux que quand on a pris ſoin d' arracher tous les ceps de raiſins blancs. Autrefois le vin d' Aï duroit à peine un an. La liqueur des raiſins blancs dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le deſſus, & altéroit tout la maſſe du vin: Mais depuis que les raiſins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Reims dure ſept & huit ans, & celui de la Marne va aiſément à quatre & cinq. Les vins de Bourgogne ne tomberoient pas comme il font dès la troiſième année, ſouvent dès la ſeconde, ſi l' on les façonnoit avec la même précaution.*

Le Chev. *Comment ſe peut-il faire que le raiſin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne blanc*

dà altro, che un vino bianco, per lo più senza spirito, e senza qualità, che presto ingialla, e s'altera prima della state. Cotesti vini bianchi sono quasi in disuso. I medici soli ci consigliano talvolta ad usarne. Ma il vino bianco, c' ha un colore sì vivo, sì chiaro, e rilucente simile al cristallo, si fa dell' uve più nere, ed esso conserva meglio la sua bianchezza, allorchè si sono cavate tutte quante l'uve bianche. Una volta il vino d' Ai appena pena durava un anno. Il sugo dell'uve bianche, ch' erano colà copiose, ingiallando, eccedeva l'altro, e alterava tutto il vino. Ma dacchè nel vin di Sciampagna non entrano più uve bianche, quella della montagna di Rems dura sette, e otto anni, e quel della Marna giugne fino a quattro, e a cinque. I vini di Borgogna, non s' altererebbero mica, siccome fanno, in capo al terzo anno, e talor al secondo, se si facessero colla stessa cautela. IL VINO

Cav. Come può darsi mai, che l'uva nera, la quale in Borgogna fa del vin rosso, ne faccia d

LE VIN. *blanc comme l'eau en Champagne?*
Vin gris. La Comte. *Le vin de raisin noir se colore, pour ainsi dire, comme on veut. Quand on le souhaite parfaitement blanc, voici ce qu'on fait. Les vendangeuses entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix de plus beaux raisins. Elles les couchent mollement dans leurs paniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes pour être portés au pié de la vigne, où sans les fouler le moins du monde, on les met dans des grands paniers en leur conservant l'asur & la rosée dont ils sont tous couverts. Le brouillard aussi bien que la rosée contribue beaucoup à la blancheur du vin.*

Si le soleil est un peu vif, on étend des nappes mouillées sur les paniers, parce que le raisin venant à s'échauffer, la liqueur en pouroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers sur des animaux d'un naturel paisible qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier où le raisin demeure à couvert & fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange sans danger jusqu'à onze heures. Quand il est fort & un peu ardent, on quitte à neuf.

bianco, come l'acqua in Sciampagna? IL VINO.

Cav. Il vino dell' uve nere si colorisce, per così dire, come si vuole. Eccovi la maniera d' averlo bianchissimo. Le vendemmiatrici vanno a buon' ora alla vigna, e scelgono i grappoli più belli. Li mettono bellamente ne' lor panieri, e li posano ancora più soavemente nelle gerle per portarli fuori della vigna, dove, senza scuoterli punto, si mettono in zane grandi, con tutto il loro azzurro, e colla rugiada, che li copre. Anche la nebbia, non meno della rugiada giova a far bianco il vino. Vino bianco.

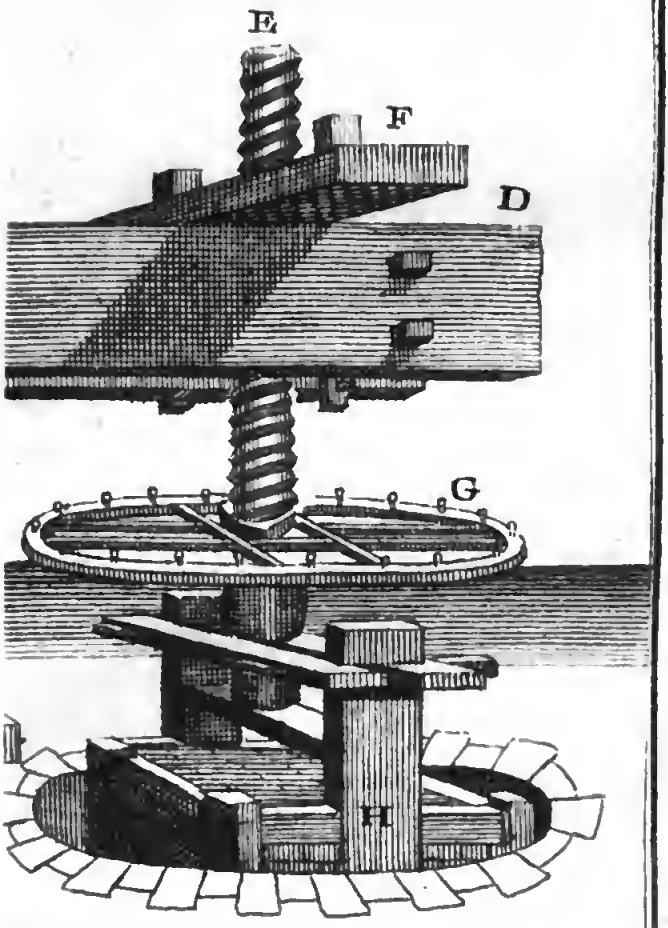
Se 'l Sole è un po' cocente, si stendono su' panieri de' canovacci bagnati, perchè, scaldandosi l'uva, il vino potrebbe colorirsi di rosso. Questi panieri si caricano adosso ad animali quieti, che li portino lentamente, e senza punto scuoterli fino alla cantina, dove l' uva sta al coperto, e al fresco. Quando il sole è temperato, si può vendemmiare a man salva fin alle undici ore. Ma egli quand' è forte, e, cocente, si dismette alle

Le Vin. *neuf. Dès que les paniers ſont arrivés à la maiſon, & vous comprenez de quelle conſéquence il eſt qu' elle ſoit voiſine de la vigne, afin que le raiſin ne s' écraſe, ni ne s' échauffe dans le trajèt ; auſſi-tôt ſans fouler les raiſins dans la cuve, on commence par les jetter ſur le preſſoir dont je vous montrerai au logis la ſtructure & l' uſage.*

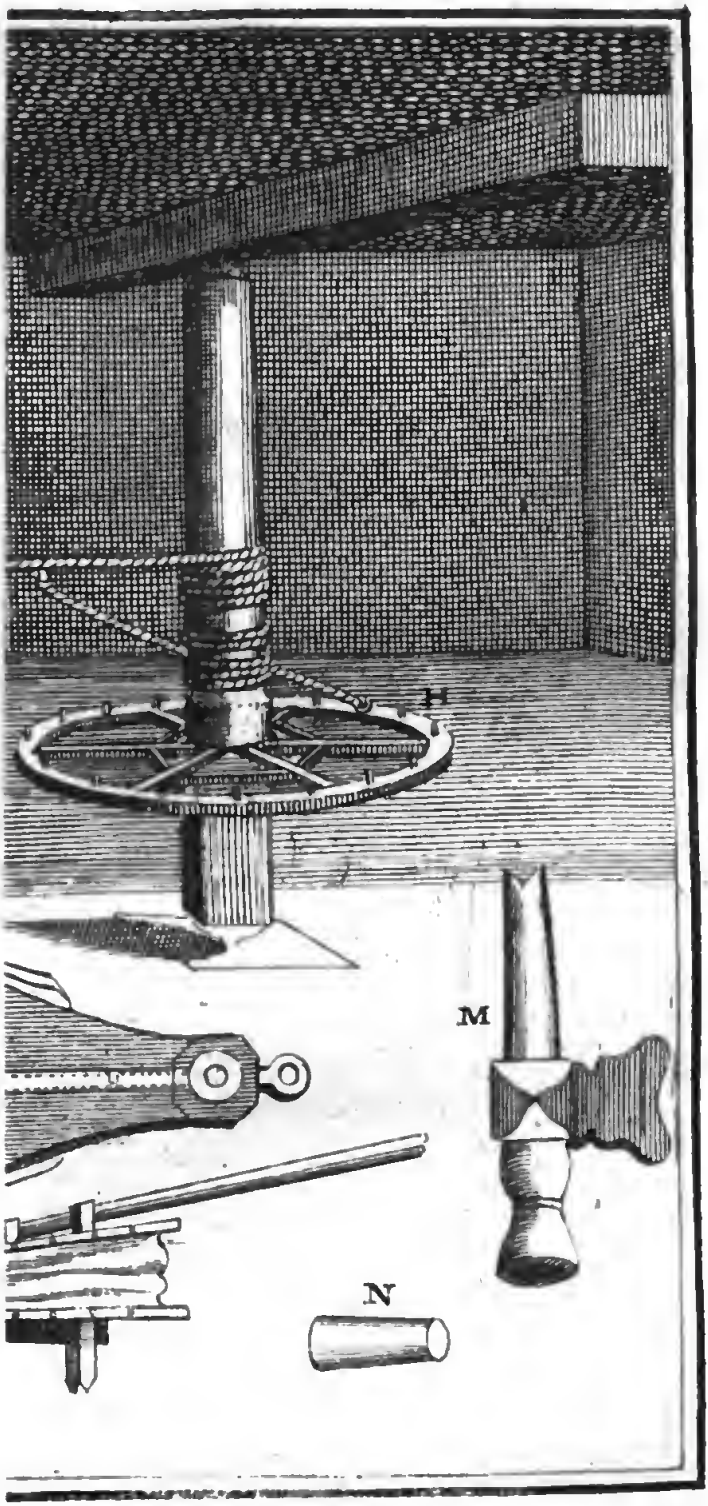
L' Abaiſſe. La Retrouſſe. *Après qu' on a donné trés-promtemet la premiére ſerre, on reléve les raiſins qui ſe ſont écartés de la maſſe, & on donne le ſeconde ſerre. Enſuite avec une grande pêle tranchante, on taille quarrement les extrémités de la maſſe des raiſins, on rejette par deſſus tout ce qui a été taillé des côtés, & on donne la troiſiéme ſerre qu' on appelle pour cette raiſon la premiére taille. On abaiſſe ainſi les grands arbres du preſſoir à diverſes repriſes qu' on appelle de même ſeconde, troiſiéme, quatriéme & cinquiéme tailles.*

Premiére Taille. II. III. IV. et V. Tailles.

Le vin qui ſort de la premiére ſerre ſe mét à part, ſi le raiſin eſt bien mûr & l' année fort chaude, parce qu' alors il coule très-abondamment & qu' on courroit riſque de le reu-


E
F
D
G
H

L Torchio ordinario.



nove . Toſto , che i panieri ſon giunti a caſa, e ben vedete quanto importi , che queſta ſia vicina alla vigna, acciò che l'uva non ſi ſchiacci; nè ſi riſcaldi per viaggio, ſubito, ſenza pigiar l' uve nel tino, ſi comincia a gittarle ſul palmento, di cui, giunto a caſa, vi moſtrerò qual ſia la ſtruttura , e l'uſo. Il Vino.

Dodo d' aver data ſubito all' uve la prima calcatura , ſi raccolgono i grappoli, che ſi ſono ſeparati dagli altri , e ſi dà loro la ſeconda. Poſcia con una pala tagliente ſi tagliano le quattro ſtremità di tutti i grappoli , ſi torna per di ſopra a gittar dentro, quanto s' è tagliato da' lati , e ſi dà la terza calcatura , che perciò s' appella il primo taglio . Così s' abbaſſano in più fiate i legni grandi del palmento , che parimente ſi chiamano ſecondo , terzo , quarto , e quinto taglio . Primo taglio II III. IV. e V. taglio.

Il vino, che ſi ſpreme dalla prima calcatura,ſi mette in diſparte, ſe l'uva è men matura,e l'anno aſſai caldo,perchè allora ſcola in grandiſſima copia, e vi ſarebbe pericolo di farlo diventar

roſſo , meſcolandolo con quello della ſeconda calcatura . Queſta meſcolanza però è utile , e talvolta , neceſſaria quando l' anno non è caldo , e la prima calcatura è ſtata ſcarſa . Si può eziandío tramiſchiare il vino del primo taglio con quello delle due prime calcature . Pure molte perſone avvedute ſchivano un tal pericolo , perchè il primo vino contrarrebbe del colore . Il vino di taglio è prezioſo da bere ; e' può meſcolarſi co' vini roſſi , quando ſe ne facciano ſeparatamente .

I vini di taglio vanno ſempre roſſeggiando gradatamente , perchè l' azione del palmento diventa ſempre maggiore su' fiocini , che cuoprono il grano . Le particelle , che ſe ne ſtaccano , ſon quelle , che rendono roſſo il vino . L'ardore del ſole , e le ſcoſſe de' carri ſono tal volta sì grandi , e operano con tanta forza ſulla buccia dell' uva , che i liquori , che vi ſono rinchiuſi , mettendoſi in moto , ſi congiungono dopo la prima calcatura col ſugo dell' uva , e allora non è poſſibile di far un vino perfettamente

Le Vin. *blanc. Il ſera œil de perdrix, ou même plus chargé. La quantité du vin n'en eſt pas moindre: mais le goût & la mode ſont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.*

Le vin de la ſixiéme ſerre ſe joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les uſages les moins importans. Les preſſoir de Champagne preſſent ſi rudement le raiſin que le marc en devient dur comme une pierre. On en tire une eau de vie de mauvais goût, mais qui eſt utile pour les bleſſures, & pour bien d'autres uſages.

Eau de vie d'aines.

Vin rouge. *Venons préſentement au vin rouge. On ſait par expérience que cette rougeur vient du mélange plus ou moins parfait des liqueurs qui ſont dans l'enveloppe, avec celle qui forme le corps du grain. C'eſt pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raiſins, & qu'on les fait cuver avant que de les preſſurer. Les eſprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toute part contre les tuniques des grains qu'on a crevés en les foulant. Cette ſubſtance rouge, qui loge dans le tiſſu de la pellicule,*

bianco : egli s' aſſomiglierà all' occhio di pernice , oppure ſarà più ſcuro. Il vino è della ſteſſa qualità ; ma il genio, e la moda vogliono, che ſia, o bianchiſſimo, o d'un roſſo vermiglio , e caricato. Il Vino.

Il vino della ſeſta calcatura ſi meſcola con quello de'chiappoli, per adoperarlo nell' occaſioni men premuroſe. I palmenti di Sciampagna ſtringono l' uve sì fortemente, che la vinaccia diventa dura come una pietra. Di queſta ſi fa un' acquavite di cattivo ſapore, ma giovevole per le ferite , e per diverſi altri uſi . Acquavite.

Paſſiamo adeſſo al vin roſſo. Si ſa per eſperienza , che queſta roſſezza deriva dal maggior, o minor collegamento de' ſughi, che ſono nel fiocine con quello, che ſta chiuſo nell' acino . Imperò per dar al vino queſto colorito, ſi pigia l'uva , e ſi laſcia nel tino , prima di metterla nel palmento. Gli ſpiriti , e 'l caldo , che operano nel tino , cozzano da tutti i lati ne' fiocini de' granelli ſchiacciati nello pigiarli . Queſta ſoſtanza roſſa , che ſta nella teſſitura de' fio- Vino roſſo.

LE VIN. *cule, s'en détache, eſt emportée par la chaleur qui pénetre tout, & ſe mêle à toute la maſſe de liqueur à proportion du ſéjour que fait celle-ci dans la cuve. On ſeroit donc sûr d'avoir un vin parfaitement rouge en le laiſſant cuver long-tems. Mais la liqueur acide & amère qui eſt dans la queue de la grappe, étant emportée par la même chaleur, ſe mêle auſſi à toute la maſſe, & y répand une amertume, ou un goût âcre qui rend le vin inſuportable, ſur-tout dans les années froides.*

Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un eſt de vendanger ſous le ſoleil le plus ardent. L'action du ſoleil ſur les dehors du grain y produit plus d'effet que ne feroient pluſieurs jours de cuve, & le raiſin ſe cuvant alors très-promtement, & s'élevant juſqu'aux bords très-ſouvent en moins de vint-quatre heures, il ne court point riſque de contracter le goût de la grappe.

Si l'année eſt froide, ou qu'on ne puiſſe avoir un beau ſoleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois dents longues

de

cini, si stacca, vien agitata dal cal- Il Vino.
do, che penetra per tutto, e si sparge per tutto il liquore a misura del tempo, che questo si lascia stare nel tino. Per tanto, lasciandovelo per lungo tempo, s' avrebbe senza dubbio del vino rosso a perfezione. Ma, siccome il liquor acido, e amaro, che sta nel picciuolo de' graspi, vien agitato dal caldo stesso, così si sparge anch' esso per tutta la massa, e vi sparge un' amarezza, o un sapore affricogno, che rende il vin insoffribile, massime negli anni freddi.

Vi sono però maniere da rimediare a questo disordine. La prima è di vendemmiare nel sol più cocente. L' azione del sole su' fiocini de' grani, produce un effetto molto migliore, che se bollissero per lo spazio di molti giorni nel tino: e l' uva allora bollendo prestamente, e alzandosi fino all' orifizio spesso in minor tempo di ventiquattro ore, non corre più rischio di contrarre il sapore de' graspi.

Se l' anno è freddo, o se non fa mai bel sole per vendemmiare, si prendono delle forcelle di legno, con tre denti della lunghezza

Le Vin. *de trois piés; & en tournant autour des tonneaux dans leſquels on fera le tranſport des raiſins de la vigne au preſſoir, on en arrache les grappes qui en ſortent égrénées, & qu' on mét avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goute de liqueur qui demeure attachée à l' extrémité de la queue de chaque grain. On jette alors le raiſin dans la cuve, & on l' y laiſſe pluſieurs jours de ſuite en toute ſûreté. Il bout & ſe colore ſans contracter l' amertume des grappes qui en ont été ôtées la plupart. Je dis la plûpart, parce qu' il faut qu' il y en ait pour lier les grains, qui ſans ce ſecours, s' échapperoient de tous côtés ſur le preſſoir, où l' on acheve d' en exprimer tout le jus.*

Le vin qu' on a tiré de la cuve ſe mêle enſuite avec celui qu' on a tiré du preſſoir dans les deux & trois premieres ſerres. Le vin des ſuivantes eſt de moindre qualité. On fait bien de l' employer ſéparément.

Gouvernement du vin. *Voilà le vin fait & diſtribué dans des tonneaux, qu' on marque ſelon l' ordre de la premiére, de la ſeconde & de la troiſiéme cuvée, ſoit de blanc, ſoit de rouge. Après qu' on l' a laiſſé bouil-*

di tre piedi, e rimeſtando con queſte ne' tini, in cui ſi ſaranno traſportate l' uve dalla vigna al palmento, ſi levano via i graſpi, che n' eſcono ſgranellati, e ſi mettono inſieme co' chiappoli, per non gittar via quella gocciola di ſugo, che reſta attaccato alla ſtremità del picciuolo di ciaſcun granello. Allora ſi verſa l'uva nel tino, dove ſenza timore ſi laſcia per più giorni di fila. Eſſa bolle, e ſi coloriſce ſenza contrarre l'amarezza de' graſpi, che già ſi ſono quaſi tutti levati. Dico quaſi tutti, poichè biſogna, che ve ne ſiano per tener uniti gli acini, i quali altramente rotolerebbero da tutti i lati pel palmento, dove ſi finiſce di ſpremerne il ſugo. Il Vino.

Il vino cavato dal tino ſi meſcola con quello, ch' è ſcaturito dalle due, o tre prime calcature del palmento. Quello dell' altre calcature è inferiore. Torna bene di metterlo in diſparte.

Ecco il vino bell' e fatto, e ſcompartito nelle botti, che ſi ſegnano ſecondo l' ordine de' tini tanto del vino bianco quanto del roſſo. Dopo d' averlo laſciato Governo del vino.

bollire

Le Vin. *bouillir à l'air un nombre de jours qui varie, ſelon la maturité des raiſins & la température de l'année, on le bouche foiblement pour lui laiſſer exhaler encore quelque tems ſon plus grand feu. On le conſerve au cellier haut tout l'hyver, & l'on le deſcend dans les caves baſſes au retour des premiéres chaleurs, pour l'en retirer ſur la fin de l'autonne.*

Le vin de l'année ne ſe met guéres que dans des vaiſſeaux neufs: & lorſqu'on le tranſvaſe, il faut toûjours que ce ſoit dans un vaiſſeau où il y ait eu du vin de la même eſpéce, ce qui eſt ſur-tout eſſentiel quand il s'agit de vin blanc, qui pouroit ſe tacher en paſſant dans un vaiſſeau qui a contenu du vin d'une nature différente: ou contracter un goût de bois en paſſant, lorſqu'il eſt fait, dans ou vaiſſeau qui n'a point ſervi.

C'eſt un vieux préiugé, ſans aucun fondement, que le vin ſe conſerve mieux ſur ſa lie. La lie & l'air ſont les deux peſtes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relier douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils les tranſvaſent dan des tonneaux

bollire liberamente per qualche giorno, ſecondo la maturità delle uve, e ſecondo la qualità dell' anno, ſi ſocchiude per laſciar tuttavía ſvaporare il ſuo fuoco. Si conſerva per tutto il verno nella canova alta, e quando ritornano i primi caldi, ſi mette ſubito nella cantina baſſa, per poi cavarnelo verſo la fine dell' autunno. IL VINO.

Il vino nuovo ſi mette quaſi ſempre in botti nuove: e nel travaſarlo, ſi proccura ſempre di metterlo in un arneſe, in cui vi ſia ſtato del vino della ſteſſa ſpezie, il che è neceſſario ſpezialmente, quando il vino è bianco, onde potrebbe colorirſi, paſſando in una botte, nella quale vi ſia ſtato del vino d' altra qualità; ovvero contrarre un ſapore di legno, paſſando così ſubito in una botte affatto nuova.

Ella è un' antica inſuſſiſtente prevenzione, che 'l vino ſi ſerbi meglio ſulla feccia. La feccia, e l' aria rovinano il vino. Se que' di Sciampagna travaſano, e rimbottano i loro vini dodici volte ogni quattro anni, ſempre lo fanno in

botti

Le Vin. *neaux parfaitement nets : & de peur apparemment que le vin ne prenne l' évent ; ils ſont dans l' uſage de faire brûler dans le tonneau qu' on vuide un petit bout de méche ſouffrée d' un demi pouce en long & en large, afin que l' odeur rempliſſe la capacité du tonneau, à meſure qu'il ſe vuide, & y répande encore des eſprits qui aident à ſoûtenir le feu & le brillant de la liqueur.*

Comme la bonté & la longue durée des vins dépend tout particulièrement du ſoin qu' on prend de les décraſſer de leur lie, on s' eſt appliqué à trouver des moyens ſûrs pour les clarifier. Le premier moyen eſt de les tirer à clair, le ſecond eſt de les coller.

Tirer à clair, c' eſt faire paſſer le vin de deſſus ſa lie dans un autre vaiſſeau bien nèt, à l' aide d' un boyau de cuir & d' un ſoufflet. Une des extrémités du boyau tient par un tuyau de bois au bas du vaiſſeau qu' on veut rémplir. L' autre tient par un ſemblable tuyau à la groſſe fontaine qui eſt attacchée au bas du vaiſſeau qu' il faut vuider. La fontaine ouverte, le vin coule d' un vaiſſeau dans l' au-

botti nettiſſime : e per tema , che il vino non iſvapori , ſogliono nella botte , che ſi vota , bruciare una miccia di zolfo della lunghezza , e groſſezza di mez' oncia , acciocchè l' odore riempia la capacità della botte a miſura , ch' eſſa ſi vota , e vi ſparga eziandío degli ſpiriti , pel cui mezo ſi conſervi il fuoco , e la purità del liquore . IL VINO.

Siccome la qualità , e la durata de' vini dipende ſpezialmente dalla diligenza di liberarli dalla lor feccia , così ſi ſono ſtudiati i mezi ſicuri di chiarificarli . Il primo mezo è di cavarli al chiaro , l' altro mezo poi è di dar loro la colla .

Cavar al chiaro vuol dire , levar il vino dalla ſua feccia, facendolo paſſar in un'altra botte ben netta per via d'una doccia di cuojo , e d'un ſoffietto . Uno de'capi della doccia s' atiene, mediante un cannello di legno, al fondo della botte, che vuol empirſi . L'altro con un cannello ſimile alla cannella , ch'è in fondo della botte , che ſi vuol votare . Aperta la cannella , il vino paſſa da una botte

all'

Le Vin. *l'autre, juſqu'à ce qu'il ſe trouve à niveau dans tous les deux: On inſère alors dans l'ouverture ſuperieure du tonneau qu'on vuide, l'extrémité d'un larg ſoufflet fait exprès. L'air qu'on force par diverſes repriſes à y entrer, & qui n'en peut ſortir, foule le vin également, & le contraint ſans le troubler le moins du monde, à ſe ſauver dans l'autre vaiſſeau.*

Coller le vin, c'eſt y verſer par chaque tonneau une pinte de liqueur dans la quelle on a fait délayer & fondre pendant quatre jours un morceau de colle de poiſſon, du poids de 60 ou 70 grains. Ces bâtons de colle que les Hollandois nous apportent d'Archangel, doivent être clairs & tranſparents. On frappe la colle avec un marteau de bois pour l'éfeuiller, & la diſſoudre plus aiſément dans un peu de vin & d'eau de rivière, qui eſt plus pénetrante que l'eau de puits ou de fontaine. On y ajoûte de tems en tems une très-petite quantité du vin. On manie ſouvent le tout, & on le paſſe par un linge mediocrement fin. On en verſe la quantité de trois grands verres ou d'une pinte dans un tonneau

dont

all' altra, ſinchè ſi trovi a livello in amendue. Allora s'introduce nel buco ſuperiore della botte, che ſi vota, la ſtremità d'un ſoffietto largo fatto appoſta. L' aria coſtretta, in più fiate ad entrarvi, ſenza poter uſcire, comprime il vino, e lo coſtrigne, ſenza intorbidarſi punto, a ricoverarſi nell' altro arneſe. IL VINO.

Dar al vino la colla, ſignifica verſar in ogni botte un boccal di vino, in cui s'abbia ſtemperato, e infuſo per quattro giorni un pezzo di colla di peſce del peſo di 60. o 70. grani. Queſti baſtoni di colla recatici dall' Arcangelo dagli Ollandeſi, devono eſſer chiari, e traſparenti. Ella ſi peſta prima con un mazzapicchio per isfogliarla, e ſtemperarla più facilmente in un po' di vino, o d'acqua di fiume, la quale è più penetrante, che non è quella de' pozzi, o delle fontane. Vi ſi aggiugne di quando in quando una porzioncella di vino. Si ſciaguatta con frequenza ogni coſa, e ſi cola in un panno lino ordinario. Se ne verſano tre peccheri, o un boccale in una botte,

da

Le Vin. *dont on a tiré deux ou trois bouteilles. On brouille cette colle avec le vin, en y inſérant un bâton courbé. La colle ſe répand à la ſurface comme un rézeau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admèt à diſcretion par l'ouverture d'un fauſſet, la colle ſe précipite, & entraîne avec elle la graiſſe ou l'huile ſuperflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, ſur-tout ſi c'eſt du vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaiſe qualité, & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.*

On tire les vins à clair, depuis le commencement de janvier, ou lorſque les gelées ont commence à les éclaircir naturellement : On recommence quinze jours après : & ſi c'eſt un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

Vin mouſſeux. *En le tirant vers la fin de mars, lorſque la ſéve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mouſſeux, en ſorte qu'il blanchiſſe comme le lait juſqu'au fond du verre au moment qu'on le verſe. On réuſſit encore*

quel-

da cui s'attingono prima due, o tre fiaſchi di vino. Poſcia ſi va diguazzando, introducendovi un baſton curvo. La colla ſi ſtende ſulla ſuperfizie a foggia d' una reticella, e col mezo d' un po' d' aria, che vi s' inſinua a diſcrezione pel buco d' un cannello, eſſa piomba abbaſſo, e ſtraſcina ſeco il graſſo, o l' olio ſoverchio, e tutto ciò, che v' ha d' impuro nel vino, maſſime s'egli è bianco. Non gli comunica niuna cattiva qualità, e ſprigiona tutte le buone, ch' eſſo può avere. Il Vino.

I vini ſi cavano al chiaro dopo il principio di gennajo, o quando il freddo naturalmente ha principiato a farli chiari. Dopo quindici giorni ſi torna da capo; e, ſe il vino è bianco, gli ſi dà la colla prima di porlo ne' fiaſchi.

Se queſta operazione ſi fa verſo la fine di marzo, allorchè la vite è in ſucchio, ordinariamente il vino diventa ſchiumoſo, di maniera che, verſandolo, inbianca ſiccome il latte ſin al fondo del bicchiere. Talvolta eziandío Vino ſchiumoſo.

ſi

LE VIN. *quelquefois à faire du vin mouſſeux, en le tirant durant la ſéve d'août. Ce qui prouve que la mouſſe eſt un effet du travail de l'air & de la ſéve qui agiſſent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en eſt provenue. Mais cette mouſſe, qui eſt du goût de quelques perſonnes, paroît aux connoiſſeurs une choſe étrangère à la bonté du vin ; puiſque le vin le plus verd peut mouſſer, & que le plus parfait très-ordinairement ne mouſſe point.*

On colle de bonne heure, & pour l'ordinaire en mars les vins tendres, tels que ſont ceux d'Aï, d'Epernai d'Hautvilliers & de Piéri, dont la plus grande conſommation ſe fait en France. On ſe trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme ſont ceux de Silleri de Verzenai & autres de la montagne de Reims. Ces vins ſont alors en état de ſe ſoûtenir par tout pendant pluſieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amſterdam, de Copenhague, & de tout le nord. On aſſure même qu'ils ont pluſieurs fois paſſé la Ligne impunément :

ſi fanno i vini ſchiumoſi, cavandoli in tempo del ſucchio d'agoſto; il che dimoſtra, che la ſchiuma è un effetto dell' aria, e del ſucchio, i quali in quel tempo operano con grande attività nella pianta della vite, e nel liquore provenuto dalla medeſima. Pure queſta ſchiuma, che piace ad alcuni, ſembra agl'intendenti una coſa aliena dalla bontà del vino; poichè il vino più verde può ſchiumare, e il più ſquiſito comunemente non iſchiuma punto.

La colla ſi dà per tempo, e ordinariamente nel meſe di marzo a'vini abboccati, ſiccome quelli d'Ai, d'Epernai, d'Hautvilliers, e di Pieri, il cui conſumo maggiore ſi fa in Francia. Torna meglio d'aſpettare un anno intero a dar la colla a' vini gagliardi, eſempigrazia a quelli di Silleri, di Verzenai, e ad altri della montagna di Rems. Queſti allora poſſono in ogni clima durare molti anni. Riuſciran con onore ſulle menſe di Londra, d'Amſterdam, di Copenaghen, e di tutto il ſettentrione. Si dice ancora per coſa certa, ch' eſſi han paſſata la linea ſenza niuno

ſcapi-

Le Vin. *ment ; mais j'ai bien de la peine à me perſuader ce fait.*

Quand on mét ces vins en bouteilles, avant qu'ils ayent exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils caſſent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en eſt pas ſi parfaite.

Vin en bouteilles. *La façon de le mettre en bouteilles, conſiſte à laiſſer un doit de vuide entre le bouchon frapé, & la liqueur à ficeler le bouchon pour le maintenir mieux contre l'effort du vin ; à le cacheter ſi l'on veut, pour prévenir les mépriſes ou les infidelités : & à mettre le flacon ſur le côté : parce que, ſi on le poſe debout, il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abreuvé ſe ſéchera, & que devenu plus petit, il laiſſera un paſſage à l'air qui travaillera ſur le vin, l'aigrira & y formera à la ſurface une pèlicule ou des fleurettes, qui en annoncent la corruption.*

On ne fait pas beaucoup d'uſage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, ſur-tout durant la première année. Les particules de l'écorce du grain qui ont teint le vin en rouge ſe détachent de mois en mois :

les

ſcapito ; io però duro fatica a cre- Il Ving.
derlo.

Quando queſti vini s'infiaſcano, prima ch'abbiano ſvaporata pe' pori della botte la lor durezza, e il lor fuoco, eſſi rompono molti fiaſchi, e allora non ſono di perfetta qualità.

Nell' infiaſcarli biſogna laſciar un dito di voto tra il turacciolo battuto e 'l vino : legar il turacciolo con iſpago, acciò che reſiſta meglio agli ſforzi del vino: e ſuggellarlo eziandío per aſſicurarci dagl' inganni, e dall'infedeltà ; e poſar il fiaſco ſul lato, poichè, mettendolo dritto, in capo a qualche meſe il turacciolo, non eſſendo all' umido, ſi ſeccherà, e, impicciolendoſi, darà adito all'aria, che agiterà il vino, lo farà inacetire, e formerà ſulla ſuperfizie una pellicina, o de' fioretti, che ſono preſagj della corruzione. Vino in fiaſchi.

A' vini roſſi, maſſimamente nel primo anno, non ſi dà gran fatto la colla, nè ſi mettono in fiaſchi. Le particelle del fiocine, le quali comunicano il roſſo al vino, ſi ſtaccano ogni meſe

Le Vin. *les plus groſſières s'affaiſſent promptement au fond du vaſe. Le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteille vous paroîtra d'une netteté parfaite. Mais deux mois ſeront à peine écoulés, que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille, ou l'air que vous y aurez admis en verſant les deux premiers verres, élevera du fond un nuage qui ternira le vin, & en émouſſera tout l'agrément.*

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles, que ce qu'on en veut conſommer dans l'eſpace de deux mois. Autrement on riſque de trouver tout, ou perdu ou altéré dès le troiſiéme, ſouvent plûtôt: ſoit parce que le fond de la bouteille s'épaiſſit & vous oblige à tranſvaſer avec perte, à l'aide d'un petit ſiphon à deux branches: ſoit parce que le vin rouge de l'année acquiert dans la bouteille un goût âcre qui le rend méconnoiſable; ſoit enfin parce qu'il y devient gras comme l'huile; défaut dont on le guérit en agitant la bouteille; mais l'on l'en guériroit mieux dans le tonneau en le roulant & en le collant, ou en attendant un an entier.

Quand

le più groſſe piombano ſubito al fondo del vaſo. Il vino roſſo, a cui averete data la colla, e che averete infiaſcato, vi parerà limpidiſſimo. Ma in capo di due meſi al più, toſto che moverete il fiaſco, oppure che averete dato l' ingreſſo all' aria, meſcendo i due primi gotti, ſi ſolleverà dal fondo del fiaſco una nuvola, che l' intorbiderà, e gli leverà tutto il guſto. IL VINO.

Non accade dunque infiaſcare il vin roſſo, ſe non quello, che ſi vuol conſumar in due meſi. Altramente ſi corre pericolo di trovarlo tutto, o guaſto o alterato in capo al terzo meſe, talvolta prima: ſia perchè il fondo della bottiglia ſi condenſa, e v'obbliga a travaſarlo con diſcapito per mezo d'un picciolo ſifone a due rami: ſia perchè, il vin roſſo dello ſteſſo anno contrae nel fiaſco un ſapor acido, che lo tramuta; o ſia finalmente, ch' eſſo diventi craſſo come l' olio, del qual difetto guariſce a forza di ſciaguattar il fiaſco; ma ſi guarirebbe meglio, diguazzandolo in una botte, e dandogli la colla, oppure laſciando traſcorrere un anno intero.

Le Vin. *Quand au bout d'un an & plus les ſedimens ſe ſont faits à diverſes repriſes dans le vin rouge, on peut ſans danger jouir de la commodité de le mettre en bouteilles. Il s'y ſoûtiendra pour lors beaucoup mieux que dans le bois: parce que les pores du verre ſont plus ſerrés. La colle n'y feroit aucun tort: mais le vin s'étant parfaitement clarifié par ſes propres efforts, elle pourroit être fort inutile.*

Entretien du vin. *Tant que le vin eſt en cercles, on le remplit tous les mois de tout ce qu'il y a de meilleur dans la cave & s'il eſt poſſible, de vin de la même cuvée.*

Propriété des caves. *Comme le bois qui le renferme eſt fort poreux, le vin, tant qu'il y loge, ne peut ſoûtenir le voiſinage d'aucune odeur forte; telles que ſont celles du fromage, du cidre, de la bière & du poiré. Pour dire en deux mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave juſqu'au ſcrupule. Voilà, mon cher Chevalier, la méthode la plus ſûre de faire & de gouverner le vin. Une expérience de cinquante ans en a juſtifié la bonté.*

Le Pr. *J'admire juſqu'où peut parve-*

Quando il vin roſſo, in capo a un anno, e più, ha fatte in più volte le ſue poſature, allora ſi può infiaſcare ſenza verun pericolo. Egli poſcia vi ſi conſerverà meglio, che non farebbe nel legno, perciocchè i pori del vetro ſono più fitti. La colla non gli farebbe alcun danno, ma, ſiccome il vino s' è chiarificato beniſſimo naturalmente, così ella ſarebbe affatto ſoverchia. IL VINO.

Per ſin che 'l vino è nelle botti, gli ſi dà il pieno ogni meſe del miglior vino, che v' abbia nella cantina, e s' è mai poſſibile, con quello del medeſimo tino. Siccome il legno, in cui egli è chiuſo, è aſſai poroſo, così nel tempo, che vi ſoggiorna, non può ſoffrire la vicinanza d' alcun odore acuto: eſempigrazia del cacio, della ſiccera, della birra, e della bevanda di pere. Per dir tutto in poche parole, biſogna eſſer perſino ſcrupoloſi nella mondezza della cantina. Queſto, Cavaliere mio caro, è il metodo più ſicuro per fare, e conſervare il vino. Egli è comprovato da una ſperienza di cinquant'anni. Modo di conſervar il vino. Qualità delle cantine.

Prio. Ammiro il ſegno, a cui può

Le Vin. *parvenir l'induſtrie d'un peuple laborieux. Il eſt arrivé aux Champenois tout le contraire de ce qui arriva aux habitans de la Campanie. Les vins de Falerne, de Maſſique, de Formies & de Cales, qu'Horace a chantés tant de fois, comme ce que l'Italie avoit de plus parfait, étoient tombés cent ans après lui par la faute des habitans, qui négligèrent la bonne méthode de les faire, en préférant l'abondance à la qualité, & au lieu que ces vins ſe conſervoient autrefois un très-grand nombre d'années, aujourd'hui ils ont le ſort de la plûpart des autres vins d'Italie, qui ſont ſi foibles, qu'on ne peut plus en faire uſage dès le retour des chaleurs, à moins qu'on ne les cuiſe pour les ſoûtenir juſqu'à l'année ſuivante. Les Champenois au contraire par leurs recherches & par l'exactitude de leur méthode, ſont parvenus non ſeulement à donner à leurs vins, qui n'étoient point connus, une très-grande réputation: mais même à les conſerver malgré leur delicateſſe beaucoup plus long-tems qu'on ne peut conſerver ceux de Guyenne*

Hiſt. nat. lib XIV. c. 6.

Andreas Baccius de vinis Italiæ.

*Copiç potius quam bonitati ſtudentium.

giugner l' induſtria d' un' attenta nazione. Addivenne a' popoli della Sciampagna tutto l' oppoſto di ciò, che accadde agli abitanti della Campania. I vini di Falerno, di Maſſico, di Formia, e di Cales celebrati tante volte da Orazio, ſiccome i più prezioſi d' Italia, cent' anni dopo della ſua morte erano decaduti per colpa degli abitanti, che traſcurarono il buon metodo del farli, preponendo la copia alla qualità * : e, laddove queſti vini una volta duravano moltiſſimi anni, eſſi ſono adeſſo ſoggetti alla diſgrazia di quaſi tutti gli altri vini d' Italia, i quali ſono sì deboli, che allo ſpuntar della ſtate non ſi poſſono più bere, quando non ſi cuocano per conſervarli ſin all' anno vegnente. All' oppoſto que' di Sciampagna a forza di ſcoperte, e d' un metodo eſatto, ſono giunti non ſolo a mettere in gran concetto i lor vini, che neppur erano noti : ma eziandío a conſervarli, ad onta della loro dilicatezza, molto più a lungo di que' di Guien-

Il Vino.

Hiſt. natural. l. XIV. c. 6.

Andreas Baccius de vinis Italiæ.

* *Copiæ potius quam bonitati ſtudentium.*

LE VIN. *ne & de Bourgogne : Ceci eſt un fait aſſez récent, & des plus capables d'exciter l'émulation dans les autres vignobles.*

Le Comte. *J'ai la preuve de ce fait dans une note que je pris autrefois ſur les progrès du vin de Champagne en paſſant ſur les lieux. Au ſacre de Philippe de Valois en 1328. les habitans de Reims conſommèrent pour le repas qu'ils donnèrent au Roi & à toute ſa cour, trois cens piéces de vin, partie de Beaune & de ſaint Pourçaint, partie de Reims. Ceux-ci furent payés depuis ſix livres juſqu'à dix la queue ou les deux piéces. Le vin de ſaint Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau, & celui de Beaune à vingt-huit ou cinquanteſix livres la queue.*

Mem. mſ. de M. Jean Rogier.

Le Pr. *Il falloit que le vin de Reims fût alors bien peu connu, qu'il fût extrèmement mal fait, pour être à un prix ſi inférieur à celui de Bourgogne.*

Le Comte. *Sous François I. & Henri II. le vin de Reims prit faveur par-tout: & c'eſt une tradition que Charles V. François I. Henri VIII. & Leon X. avoient chacun un commiſ-*

na, e di que' di Borgogna. Queſt' è un fatto aſſai recente, e attiſſimo a deſtare l' emulazione negli altri paeſi. IL VINO.

Con. Io ho la prova di ciò in una nota preſa una volta da me intorno a' progreſſi del vin di Sciampagna, mentre paſſava per que' paeſi. Nell' incoronazione di Filippo di Valois nel 1328., gli abitanti di Rems nel convito imbandito al Re, e a tutta la ſua corte conſummarono trecento barili di vino parte di *Beaune*, e di S. *Pourçaint*, e parte di *Rems*. Il prezzo dell' ultimo aſceſe dalle tre fin alle cinque lire il barile. Quello di S. *Pourçaint* montava a dodici lire il barile, e quel di *Beaune* a ventotto lire. *Mem. manuſc. del S. Giovanni Ruggieri.*

Prio. Convien dire, che 'l vino di *Rems* foſſe allora pochiſſimo noto, o maliſſimamente fatto, poichè era di prezzo tanto inferiore a quello di Borgogna.

Con. Sotto Franceſco I, e Arrigo II, il vino di *Rems* venne per tutto in credito; e ſi ſa per tradizione, che Carlo V, Francesco I, Arrigo VIII, e Leon X. avevano ciaſcuno un Com-

LE VIN. *miſſionnaire réſident à Aï, pour s'aſsûrer à tems de ce qu'il y avoit de plus parfait.*

En 1559. 18. ſeptembre. tiré du chartrier de l'hotel de ville de Reims. *Au ſacre de Francois II. on préſenta au Roi du vin de Bourgogne à vint livres la queue rendu à Reims, & du vin de Reims du prix de quatorze, dix-ſept, & dix-neuf livres la queue. Dès-lors il étoit plus cher que celui de Bourgogne. Au ſacre de Charles IX. on préſenta du vin de Reims de vingt-huit & trente-quatre livres la queue,*

1561 15. mai. *& du vin du païs Laonnois plus cher que celui de Reims. Au ſacre de Henri III. on ne préſenta que des vins de*

1571. 13. ſevr. *Reims, depuis cinquante-quatre juſqu'à ſoixante-quinze livres la queue. On n'en but point d'autres au ſacre de Louis XIII. & ils coûtoient cent*

1610. *ſoixante-quinze livres la queue. On les trouva ſi parfaits au ſacre de Louis XIV. que tous les Seigneurs en voulurent avoir; & il a encore été beaucoup perfectionné depuis, ſurtout pour la durée.*

Parallele du vin de Bourgogne & du vin de Champagne. Le Pr. *Ce vin eſt enfin arrivé au point de ſe trouver le ſeul en France qui puiſſe entrer en concurrence de mérite avec celui de Bourgogne.*

Le Comte. *Si nous en croyons*

les

missario, che risedeva in Ai, per far la provvisione del più perfetto, che vi fosse. IL VINO.

Nella coronazione di Francesco II. venne presentato al Re del vin di Borgogna a venti lire la bigoncia condotto a Rems, e del vino di Rems del valore di quattordici, diciasette, e diciannove lire la bigoncia. Egli fin d'allora era più caro di quello di Borgogna. Alla coronazione di Carlo IX. fu portato del vin di Rems a ventotto, e trentaquattro lire la bigoncia, e del vino Laonese più caro, che quello di Rems. Nella coronazione di Arrigo III. i vini di Rems si pagarono dalle cinquantaquattro, sin alle settantacinque lire la bigoncia. Nella consacrazione di Luigi XIII. non si bevette altro vino, e costava cencessantacinque lire la bigoncia. Nella coronazione di Luigi XIV. il vin di Rems piacque sì, che tutti i principali ne vollero. Poscia s'è tuttavía migliorato massime nella durata.

Nel 1559 18. settembre cavate dal pubblico archivio della Città di Rems.

1561. 15. maggio.

1571. 13. Febbrajo

1610.

Prio. Finalmente è arrivato a segno, ch'egli solo in Francia può gareggiare con quello di Borgogna.

Paragone del vin di Borgogna con quel di Sciampagna.

Con. Se si presta fede a' palati

LE VIN. *les plus fines langues, celui de Champagne l'emporte même de beaucoup sur celui de Bourgogne.*

Le Pr. *C'est une assez belle fortune pour le vin de Champagne, d'être parvenu à se voir au niveau de celui de Bourgogne sans vouloir prendre le dessus. J'ai toûjours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon esprit, dont l'impression est moins vive, mais dont on ne se lasse point; & que le vin de Champagne ressembloit au bel esprit, qui brille & qui réjouit davantage; mais qui n'est pas toûjours de service.*

Le Comte. *Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaison. Si vous la faisiez entre la mousse de quelques vins de Champagne, & les saillies du bel esprit, je la trouverois juste. Il y auroit des choses assez plaisantes à dir sur ce pétillement sans fond & sans solidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réünit toute la vigueur du vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nulle part ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'esprit, l'union de la solidité &*

de

Più intendenti, il vin di Sciampagna ſupera di gran lunga il vino di Borgogna. IL VINO.

Prio. Il vin di Sciampagna può ben contentarſi d' eſſere giunto a pareggiare quel di Borgogna, ſenza pretenderne eziandío la preminenza. Il mio ſentimento è ſtato ſempre, che 'l primo ſia ſimile agli ſpiriti buoni, che non ſono molto vivaci, ma bensì infatigabili: e che 'l ſecondo s' aſſomigli agli ſpiriti vivaci, che hanno, più appariſcenza, e più grazia, ma che in fatti non durano ſempre.

Con. Con voſtra buona grazia, la voſtra comparazione non mi piace. Se la faceſte tra la ſchiuma d' alcuni vini di Sciampagna, e le bizzarríe d'uno ſpirito vivace, l'approverei. Si potrebbe motteggiare molto ſu quello zampillío, che non ha nè fermezza, nè fondo. Ma il vino di Sciampagna, ſiccome è quello di Sillerì, accozza inſieme la generoſità del vin di Borgogna, e una dilicatezza, che non ſi ritrova in verun altro. In materia sì di vino, come di ſpirito, il colmo della perfezione conſiſte

nell'

LE VIN. *de la délicateſſe, eſt le comble de la perfection.*

Le Pr. *Je vous abandonne l' agrément pour m' en tenir à l' utilité. Le vin de Bourgogne paroît bien plus propre pour la ſanté, que celui de Champagne : il triomphera toûjours par cette raiſon. Sa couleur ſeule annonce un vin qui a du corps. Je me dèfie de tout ce qui brille.*

Le Comte. *On ſe perſuade fort à la légère, que cette couleur foncée qu' on eſtime dans les vins de Bourgogne, eſt une marque de leur ſalubrité : mais cette rougeur leur eſt commune avec les vins les plus groſſiers. Elle ne provient que du mélange des particules fort épaiſſes de l' écorce du grain de raiſin ; & plus le vin en eſt chargé, moins il eſt fin & coulant, il en eſt même plus difficile à digérer. D' où vient que la gravelle & la goute ſi ordinaires dans les vignobles, ſont des maladies preſqu' inconnues à Reims & à la rivière de Marne, où l' on fait uſage d' un vin peu coloré.*

Jugeons de la bonté des viandes & des boiſſons, ſelon les ſimples loix

de

nell' accoppiar la fermezza alla ſoavità. IL VINO.

Prio. Io per me vi laſcio il piacere per appigliarmi all' utile. Il vin di Borgogna è aſſai più ſalubre, che quel di Sciampagna: egli per queſto ſempre la vincerà. Il ſuo color baſta a far conoſcere, ch' egli ha del corpo. Non mi fido molto delle coſe apparìſcenti.

Con. Si ſtima con pochiſſimo fondamento, che quel color caricato, il qual s' apprezza ne' vini di Borgogna, ſia un contraſſegno della loro ſalubrità: queſta roſſezza ſi trova eziandío ne' vini più ordinarj. Eſſa non deriva, ſe non dalla meſcolanza delle particole aſſai denſe de' fiocini dell' uva: e quanto più il vino n'è caricato, tanto meno egli è fino, e fluido: eſſo è parimente più difficile da digerirſi. Quindi è, che la renella, e la gotta tanto comuni in Borgogna, appena ſon note a Rems, e alla riviera di Marna, dove s' adopera il vino, che ha poco colore.

Decidiamo de' cibi, e delle bevande, ſecondo le ſemplici leggi della

LE VIN. *de la nature. Il n'y a pas long-tems que vous remarquiez vous-même, que Dieu nous avoit épargné l'incertitude de l'examen, en nous faiſant juger de excellence d'une nouriture par l'impreſſion des ſens. Cette règle, qui ne trompe point dans les choſes ſimples & ſans melange, aſſûre la victoire au vin de Reims. Son goût, ſon odeur ſeule annonce la nature la plus parfaite. Mais j'ai une autre remarque à vous faire, c'eſt que l'on peut faire en Bourgogne du vin à-peu-près auſſi blanc qu'en Champagne: mais il n'approche pas de la bonté du dernier. Au lieu qu'on fait en Champagne du vin auſſi rouge que celui de Bourgogne, & alors les marchands le vendent, ou pour le meilleur vin de Bourgogne à des gourmèts qui s'y méprennent les premiers; ou pour du vin rouge de Champagne, à des connoiſſeurs qui en demandent par préférence. Enfin ſi l'on peut juger du mérite des vins par les prix que les marchands y mettent, lorſque le meilleur vin de Bourgogne ſe vend trois cens livres ſur les lieux, le vin fin de Champagne ſe vendra dans les caves*

della natura . Voi oſſervaſte pure poco fa , che Iddio ne ha liberati dall' incertezza degli eſami , facendoci conoſcere la bontà de' cibi per via de' ſenſi . Queſta regola infallibile nelle coſe ſemplici , e ſenza meſcolanza , mette la vittoria in pugno al vin di Sciampagna . Il ſuo ſapore , il ſuo odore puramente indica una qualità perfettiſſima . Senza che è oſſervabile , che in Borgogna ſi può far pochiſſimo vino bianco , ſiccome quel di Sciampagna : ma non lo pareggia punto di qualità . Laddove in Sciampagna ſi fa del vin roſſo quanto quel di Borgogna : e allora i mercatanti lo vendono o per vino ſquiſito di Borgogna a' ſenſali , che ſono i primi a ingannarſi , ovvero per vin roſſo di Sciampagna agli intendenti , che lo preferiſcono all' altro . Finalmente , ſe dal prezzo ſtabilitovi da' mercatanti ſi può conghietturare il merito de' vini , allorchè il vino miglior di Borgogna bell' e condotto , ſi vende trecento lire , il vino prezioſo di Sciampagna ſi venderà nelle

Il Vino.

cantine

LE VIN. *caves de Silleri, & d' Epernai, ſix ſept & huit cens livres.*

La Comt. *Meſſieurs, croyez-moi, laiſſons ce procès indécis. Auſſi-bien n' y a-t-il point de juge qui ait droit d' en connoître & de prononcer. Et quand il y en auroit un, il feroit ſagement de mettre le procès au croc & de laiſſer éternellement durer cette querelle. Les prétenſions dont ces deux grandes provinces ſe flattent également, y entretiennent une jalouſie qui nous eſt avantageuſe. Les partiſans du vin de Bourgogne & ceux du vin de Champagne forment, il eſt vrai, deux factions dans l' état. Mais leur démêlés ſont réjouiſſans. Leurs combats ne ſont point dangereux. Il eſt même tout commun de voir ceux d' un parti entretenir des intelligences dans l' autre. On ſe raproche ſouvent ſans peine: & il arrive rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne ſe reconcilient avec le Champagne dès avant le deſſert.*

Mais, Meſieurs, ne vous laiſſez pas tellement enchanter par les charmes du vin, que vous ne rendiez juſtice

aux

cantine di Sillerì, e d'Epernai, se- IL VINO.
cento settecento, e ottocento lire.

Contes. Signori, badate a me, lasciamo questa lite indecisa. Oltrechè, quì non v' ha giudice, che possa informarsene, e dar sentenza. E quando ancora vi fosse, farebbe bene ad appiccar il processo a un chiodo, e lasciar eternamente pendente la lite. Le pretese, che vantano amendue queste provincie, vi mantengono una gara, che c'è profittevole. E' vero, che i fautori del vin di Borgogna, e quelli del vin di Sciampagna, formano due fazioni nello stato. Ma le lor risse sono piacevoli. Le lor contese non sono perniziose. Per lo più si vedono eziandío quei d'un partito mantenere delle intelligenze coll'altro. Spesso di leggieri si riconciliano; e di rado accade, che coloro, i quali nel principio del convitto sostennero la Borgogna, prima della seconda mensa non si riconcilino colla Sciampagna.

Ma non vi lasciate, Signori, tanto ammaliare dalle lusinghe del vino, che non facciate giustizia

all'

Le Vin. *aux autres boissons, quoique d' un mérite inférieur. Nous recueillons ici depuis quelques années, un cidre comparable à celui de Rouen. C' est ma vendange favorite. Je vous en donnerai le détail, après que M. le Prieur nous aura appris, s' il lui plaît, comment se fait la bierre.*

La bierre anciennement cervoise. Le Pr. *Les matières nécessaires qui entrent dans la composition de la bierre, sont l' eau, l' orge, le houblon, & la levûre.*

Eau. *L' eau doit être légère & pénétrante. Cette qualité se declare dans l'eau, par la facilité qu' elle a de mousser avec le savon. Si elle prend peu la mousse c' est une marque qu' elle est revêche & chargée de principes étrangers à sa nature.*

Orge. *L' orge qui entre dans la bierre doit être germée & ensuite moulue. Pour pouvoir germer elle doit tremper durent vint-quatre heures, puis être portée au cellier, qu' on appelle le germoir, où elle demeure étendue jusqu' à ce que le germe en sorte de chaque grain, de la longueur de quatre à cinq lignes. On la fait sécher ensuite dans*

Orge germé. Le germoir.

un

all'altre bevande, comechè di minor merito. Da qualche anno in quà noi raccogliamo una ſiccera, che può pareggiarſi a quella di Roano. Queſta è la vendemmia mia favorita. Io ve ne dirò il metodo dopo, che il Signor Priore ci averà inſegnato il modo di far la birra. Il Vino.

Prior. Gl' ingredienti neceſſarj per la compoſizione della birra ſono l'acqua, l'orzo, il luppolo, e il lievito. La Birra chiamata dagli antichi, Cervogia.

L' acqua deve eſſere leggiere, e ſottile. Si conoſce ſe l' acqua è tale dalla facilità, c' ha di far ſaponata. Se ne fa poca, è ſegno, ch' è groſſa, e pregna di principj eterogenei. L'orzo, ch' entra nella compoſizion della birra, deve eſſere germogliato, e poi macinato. Acciò ch' e' germoglj biſogna laſciarlo a molle per ventiquattro ore, poſcia convien portarlo nella cantina, la quale s' appella germinatrice, dove ſta diſteſo, ſinchè da ciaſcun grano ſpunti il germoglio, che giunga alla lunghezza di quattro, o cinque linee. Dopo queſto ſi fa ſeccare in Acqua. Orzo. Orzo germinato. Germinatrice.

un

La Bierre. *un bâtiment couvert qu' on appelle*
La tourraille. *la touraille, ſur un plancher à claire voye, & dont les ouvertures ſont couvertes de grandes piéces d'étoffe de crin de cheval. L' orge étendue, & de tems en tems remuée ſe ſéche, à l' aide de la chaleur qui monte d'un fourneau placé deſſous, & qui s' éléve au travers du plancher de l' étoffe.*

L' orge, tant celle qui eſt germée que celle qui ne l' eſt point, car on les mélange quelquefois: eſt miſe enſuite au molin pur y être briſée groſſiérement; de façon cependant que la farine ſe détache du ſon.

Les vaiſſeaux néceſſaires pou faire la bierre, ſont les grandes chaudiéres de cuivre, & les cuves de
La chaudiére. *bois. Les chaudiéres ſont environnées de maçonnerie, & poſées ſur un fourneau de brique auſſi large que la chaudiére.*

La cuve. *La cuve doit avoir deux fonds, le fond véritable & le fond volant.*
La tape. *Le fond véritable qui eſt le plus bas deſcend un peu en pente, juſques vers le milieu où il eſt percé & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n' eſt profonde. A' deux pouces au-deſſus du vrai fond, eſt le fond*

vo-

un luogo coperto, che s' appella la torraccia, ſur uno ſpazzo tra- forato, i cui buchi ſono coperti da un teſſuto di crini di cavallo. L'orzo diſteſo, e dimenato di quando in quando, ſi ſecca coll' ajuto del calore d'un fornello ſituato di ſotto, e che paſſa fuori per lo ſpazzo, e pel teſſuto.

LA BIRRA. La Torraccia.

L'orzo sì il germogliato, come quello, che non lo è, poichè talvolta ſi tramiſchiano inſieme, ſi porta al mulino, per macinarlo alla groſſa, in modo però, che la farina ſi ſtacchi dalla cruſca.

I vaſi neceſſàrj per far la birra ſono le caldaje grandi di rame, e i tini di legno. Le caldaje ſono murate all' intorno, e raccomandate a un fornello di mattoni largo, ſiccome la caldaja.

L Caldaja.

Il tino deve aver due fondi uno fermo, l'altro movibile. Il fermo, ch'è il più baſſo, è fatto alquanto in pendío ſin al mezo, dov' è forato, e turato da un legno più alto, che non è la profondità del tino. Due once più in alto del fondo fermo, v'è il fondo

Il Tino.

Il tappo.

movi-

La Biere. *volant, compoſé de planches qu' on léve quand on le veut nétoyer & percé d' une multitude de très petits trous. Sur ce fond ſuperieur on étend un peu de houblon, ou l'épaiſſeur d' un pouce d' épis de froment ſans grains. C' eſt là-deſſus que ſe mèt la farine d' orge. L' eau chaude qu' on tire de la chaudiére, par le moyen d' une pompe, entre dans le bas de la cuve par un tuyau qui s'inſinue entre les deux fonds. De-là elle monte peu à peu par les petits trous du fond volant: elle ſouléve & fait nager toutes les matieres qu' elle rencontre plus haut: Elle ne doit être ni trop chaude, ni trop froide: mais en enfonçant une péle de bois dans la chaudiere, on reconnoit le juſte dégré de chaleur que doit avoir l'eau lorſqu' on la voit frémir autour de la péle. En ce moment on retire le feu & l' on introduit l' eau dans la cuve, puis à force de péles & de bras on remue fortement la farine, pour en faire repaſſer toute la ſubſtance dans l' eau. C' eſt de ce travail qu' eſt venu le mot de braſſer & de braſſeur.*

Braſſer.

On laiſſe à la farine une heure de re-

movibile, formato di tavole, che si leva via, quando si vuol nettarlo, ed è tutto bucherato. Su questo fondo superiore si stende un po' di luppoli, ovvero la grossezza d' un dito di pagliuolo. Quivi sopra si mette la farina d' orzo. L'acqua calda, che si cava dalla caldaja per mezo d' una tromba, entra nella parte inferiore del tino per un cannello, che s'assesta tra un fondo, e l'altro. D'onde a poco a poco s'innalza pe' buchi del fondo movibile; ella solleva, e fa galleggiare ciò, che incontra al di sopra. L'acqua non vuol essere nè troppo calda, nè troppo fredda: perciò, tuffando nella caldaja una pala di legno, si conosce il giusto caldo, che l'acqua deve avere. Quando si vede a grillare attorno della pala, tostamente si leva il fuoco, e s' introduce l' acqua nel tino, poscia a forza di pale, e di braccia, si rimesta ben la farina, acciocchè s'incorpori coll'acqua. Da questo appunto è derivata la voce di bracciare, e di bracciatore.

LA BIRRA.

Bracciare.

La farina si lascia per un'ora in

LA BIERRE. *repos. Après quoi on léve la tape ou le bâton qui bouche l'ouverture du fond, & qui s'éléve du milieu de la cuve. L'eau chargée de ce qu'il y a de plus fin & de plus nourissant dans l'orge, s'échape pas les petits trous du fond volant, où le son & les parties les plus grossiéres sont arrêtées, & elle va se rendre par l'ouverture du véritable fond dans un réservoir.*

On introduit de nouvelle eau dans la cuve: on brasse encore la même farine une seconde & une troisième fois, & l'on en exprime ainsi toute la substance. On sait ce qu'on mèt d'eau dans une chaudière, & ce qu'il en entre dans la cuve, en ces differentes repriſes. La proportion de l'orge avec l'eau, est d'un septier d'orge pour le muid d'eau.

L'eau chargée de la graisse de l'orge, est tirée du réservoir, pour être portée dans une chaudière où l'on la fait bouillir avec des bouquets de houblon mâle, à raison de sept livres & demie pour le muid d'eau. Pour faire de la bierre rouge, on laisse bouillir le tout pendant vingt-quatre heures. Pour faire de la bierre blanche,

riposo. Indi si leva il cocchiume, o sia il bastone, che tura il buco del fondo, e che s'alza dal mezo del tino. L'acqua impregnata delle parti più spiritose, e sustanziose dell'orzo, scola pe' pertugetti del fondo movibile, dove la crusca, e le parti più grosse si fermano, ed essa, pel foro del fondo fermo, si scarica in un serbatojo. LA BIRRA.

Si mette di nuovo dell' acqua nel tino; si braccia la stessa farina una, o due altre volte, e così se ne spreme tutta la sostanza. Si fa la quantità dell'acqua, che si mette nella caldaja, e quanta n' entra in più volte nel tino. Si mescola l'orzo coll'acqua, mettendo per ogni botte d' acqua un sestiere d' orzo.

L'acqua, pregna del grasso dell' orzo, si cava dal serbatojo per metterla poscia in una caldaja, dove si fa bollire con de' fastelli di luppoli, mettendone sette libbre, e meza in ogni botte d' acqua. Per far la birra rossa si lascia bollir tutto per lo spazio di venti quattro ore. Per far della birra

La bierre. che, il ſuffit qu' elle commence à bouillir. On la fait refroidir en la verſant dans des bacs: ce ſont des Les bacs. cuves plates, fort larges, & ſans profondeur. Lorſqu' elle eſt tiède, on la fait paſſer dans une autre cuve, où l' on mèt un ſeau de levûre par La levûre. muid. La levûre eſt l' écume que la bierre jette hors du tonneau, & qu' on recueille pour faire fermenter la nouvelle. Ce levain, après avoir été ſept heures dans la cuve, commence à faire travailler & à unir intimement la farine de l' orge, & les eſprits du houblon. On entonne alors la bierre, & on laiſſe un tems les vaiſſeaux ouverts, afin qu' elle écume & ſe décharge de ce qu' elle a d' impur, pendant deux jours. On remplit le tonneau de quatre heures en quatre heures.

La bierre dont j' ai parlé, eſt la Double bierre: bierre ſimple; petite bierre. double. Si ſur le muid d' eau l' on ne mèt que moitié des doſes que je viens de dire, tant d' orge que de houblon & la levûre, c'eſt de la bierre ſimple. Si l' on n' y mèt que le tiers, on la nomme petite bierre. Une légère pointe de coriandre, produit dans la bierre un très-bon effet.

Les

bianca, baſta ch' ella grilli. Si fa raffreddare, verſandola in tinozze, che ſono ſpezie di tini piatti, aſſai larghi, ma di poco fondo. Quand' ella è tepida, ſi travaſa in un altro tino, dove ſi mette una ſecchia di lievito per ciaſcuna botte. Il lievito è la ſchiuma, che la birra verſa ſuori della botte, e che ſi raccoglie per fermentare la birra nuova. Queſto lievito, dopo d'eſſere ſtato ſett' ore nel tino, principia ad agitare, e incorporare la farina d'orzo cogli ſpiriti de' luppoli. Allora la birra s' imbotta, e ſi laſciano per qualche tempo le botti aperte, acciocchè ſchiumi, e ſi ſcarichi in due giorni di tutto ciò, che contiene d' impuro. Ogni quattro ore poi ſi da il pieno alla botte.

La Birra. Le Tinozze. Il Lievito.

Queſta, di cui v' ho favellato, è la birra doppia. Se in una botte d' acqua ſi mette ſolo la metà delle doſe predette, sì d' orzo, come di luppoli, o di lievito, ell' è birra ſemplice. Mettendoveſene ſolamente il terzo, ſi chiama birretta. Una cimetta di coriandolo, produce nella birra degli ottimi effetti.

Birra doppia. Birra ſemplice. Birretta.

I bracciatori di Parigi, che la fanno perfetta, si servono di questa concia, e si guardano di non condensarla col mele, di non renderla scipita col zucchero, o furiosa col loglio, col zenzero, e cogli aromati, come suol farsi a Lilla, e a Londra. LA BIRRA.

La birra si perfeziona ne' fiaschi, se vi si lascia solamente per pochi mesi. Ma dopo un certo tempo ora più corto, ora più lungo, cui bisogna prevenire, essa contrae nel vetro, e ne' vasi di terra un' amarezza insoffribile.

La birra s' è usata sempre in tutti i paesi, in cui non vi sono viti. La siccera si stima un' invenzione non molto antica, o se si trovano delle prove, * ch' ella sia stata in uso anche appresso gli Ebrei, e altrove, convien dire, che questo uso sia stato meno universale, e che solo da trecento anni in quà essa sia divenuta comune nell'Inghilterra, e nella Normandia, Storia della birra, e della siccera.

* *Sicera Hebræo sermone (shecar) omnis potio nominatur quæ inebriare potest, sive illa quæ frumento conficitur, sive pomorum succo:* Hieron. ep. ad Nepot.

Le Cidre. *die, où l'on montre encore dans plusieurs monaſtères l'ancienne braſſerie, aujour d'hui inutile. L'uſage de cette liqueur agréable & bienfaiſante ſe répand de plus en plus depuis une vingtaine d'années dans nos provinces voiſines de l'ocean. Mais je ne veux pas m'oppoſer, par une plus longue hiſtoire, à l'impatience où eſt M. le Chevalier, de ſavoir comment le cidre ſe fait.*

La Comt. *Le cidre eſt le jus des pommes, non de celles qu'on eſtime pour l'uſage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres; mais des pommes les plus ruſtiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes qu'on peut appeller ſauvages, les unes ſont douces, les autres âpres. Celles-ci font un mauvais cidre, & le plus court eſt d'en arracher le plant, ou de le greffer. Les pommes douces ſont les uniques bonnes pour faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la langue ni la tête. On cueille proprement les pommes, ou lorſque dans une année abondante cette cueillette coûteroit trop à faire, on abbat le fruit à coups de perches. On le laiſſe expo-*

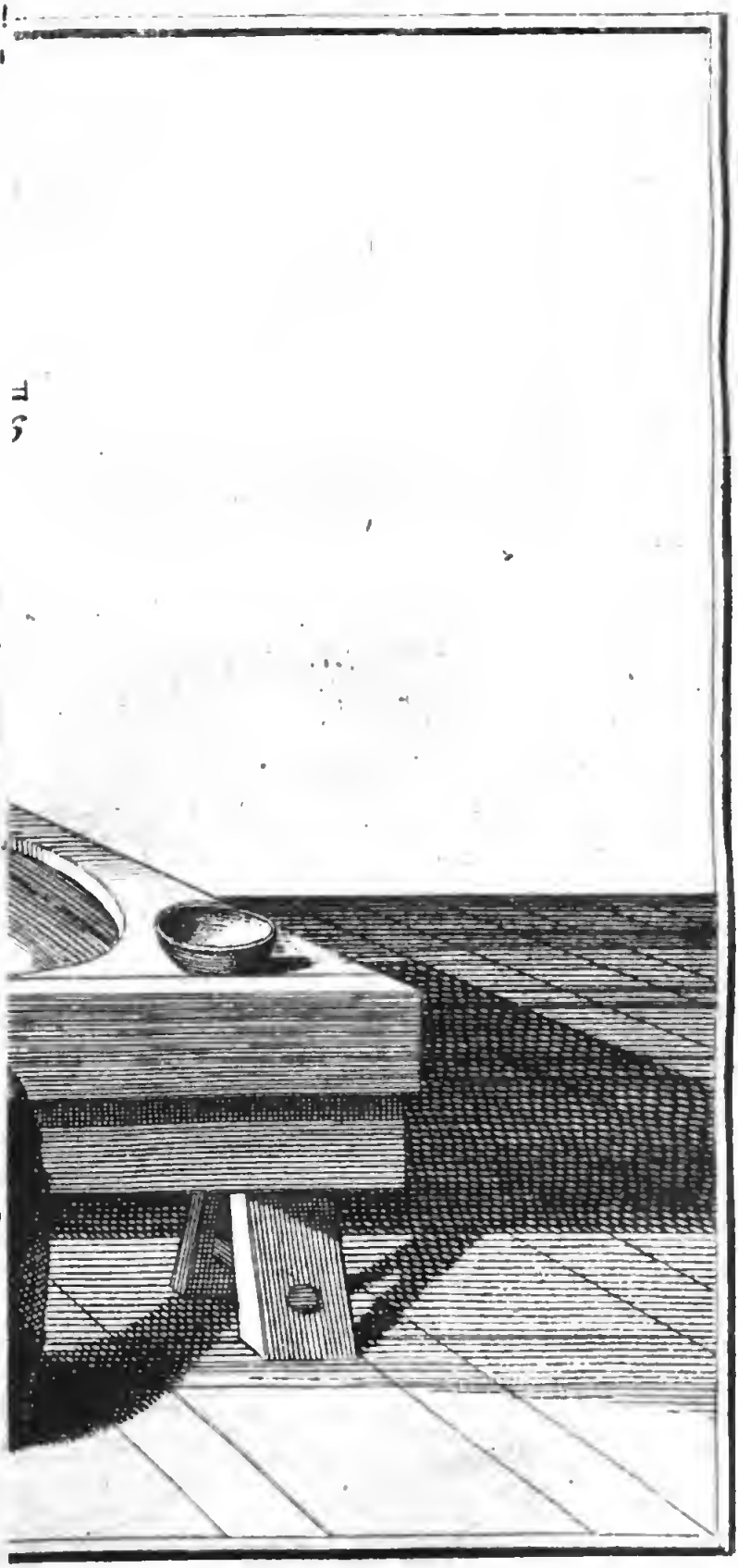
Le cidre.

dia, dove tuttavía in molti monaſterj ſi vede l'antico edifizio, ora affatto inutile. L'uſo di queſto liquore guſtoſo, e ſalubre, da venti anni in quà, ſi va ſempre più ſtendendo nelle noſtre Provincie vicine all' Oceano. Ma non voglio con una ſtoria più lunga oppormi alla voglia, c' ha il Signor Cavaliere di ſapere la maniera di far la ſiccera. La Siccera.

Conteſ. La ſiccera è il ſugo delle mele, non già di quelle, che ſono ſtimate per l' uſo ordinario, ſiccome la regina, la *Calville*, e molte altre, ma bensì delle mele più aſpre, o almanco meno dolci. Di queſte mele, che ſi poſſono chiamar ſalvatiche, parte ſono dolci, e parte aſpre. Queſt' ultime fanno una ſiccera cattiva, e la più ſpedita è di ſterparne la pianta, o d' inneſtarla. Solamente le mele dolci ſervono a fare una ſiccera di buon guſto, e che non fa danno nè alla lingua, nè al capo. Si raccolgono gentilmente le mele, oppure negli anni abbondanti, in cui ſi perderebbe troppo tempo a raccogliere, s' abbatacchiano. Si laſciano in La Siccera.

Le Cidre. *poſé à l'air en différens monceaux. Il s'y perfectionne : puis on le porte au grenier, où l'on range chaque eſpéce ſelon ſon dégré de maturité, pour le preſſurer de même à différentes repriſes, juſque bien avant dans l'hyver. On briſe d'abord les pommes triées & ſans pouriture, dans une grande auge faite en cercle, ſous une ou deux meules de bois, poſées debout, & attachées par leur eſſieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller. Au défaut de cette auge, on peut briſer les pommes avec des pilons. On les emporte enſuite ſur un preſſoir ſemblable à celui qui ſert à fouler le raiſin : & afin que cette bouillie des pommes ſe puiſſe maintenir ſur le preſſoir, on en mèt en quarré un lit de quatre ou cinq doits d'épaiſſeur, ſur lequel on étend de la paille qui déborde quelque peu. Sur cette paille on mèt une ſeconde couche de pommes pilées, puis un rang de paille, & en continuant ainſi tant qu'on le juge à propos. Au lieu de paille, nous faiſons uſage ici de grandes toiles de crin, qui contiennent mieux le marc. On abaiſſe enſuite les grands*

bois



verjus.
·esto.

varj mucchj, eſpoſte all' aria, dove ſi perfezionano : indi ſi traſportano al granajo , nel quale ſi diſpongono tutte , ſecondo ch' eſſe ſono più o manco mature , per iſchiacciarle in più fiate per fin nel cuore del verno . Da principio ſi ſtritolano le mele traſcelte, e non corrotte, in un gran pilo rotondo, con due , o tre macine di legno poſte in piedi, e raccomandate col loro aſſe a un legno movibile, che vien aggirato da un cavallo . In mancanza del pilo, ſi poſſono ſchiacciar le mele co' peſtelli . Dopo ſi portano ſopra d' uno ſtrettojo ſimile a quello, con cui ſi ſpreme l'uva : e, acciocchè queſta pappolata ſtia ferma ſullo ſtrettojo, ſe ne mette per quadro un ſuolo della groſſezza di quattro o cinque dita, ſu cui ſi diſtende della paglia , che ſpunti alquanto in fuori . Su queſta paglia s'adatta un altro ſuolo di mele infrante, indi un ordine di paglia, così proſeguendo, finchè ſi ſtima conveniente . In luogo di paglia, noi adoperiamo de' drappi di crini , i quali ſoſtengono meglio la feccia . Poſcia s' abbaſſano colla ruota le ſtan-

LA SICCERA.

LE CIDRE. *bois du preſſoir avec la roue, & le jus coule dans un vaiſſeau enfoncé en terre, d'où on le tranſporte dans les tonneaux pour l'y laiſſer bouillir quinze jours ou trois ſemaines durant: après quoi on le bouche.*

Le Comte. *Il y a un autre petit preſſoir, qui épargne l'embarras des lits de pailie & des recoupes. On le nomme preſſoir à coffre, parce qu'il eſt fait comme un coffre, & contient tout ce qu'on y veut fouler, pommes, poires, ou raiſins. Un des bouts du coffre, eſt une piéce de bois mouvante qu'on pouſſe à l'aide d'une roue & d'une vis, & à meſure que le marc eſt preſſé, le jus coule par les ouvertures des côtés.*

La Comt. *Pour boire le cidre dans ſa perfection, & pour le rendre meuſſeux, il faut attendre qu'il ſoit fait dans le tonneau: & lorſqu'il flatte agréablement le goût, on le colle comme le vin, & on le mèt uteile bon les: il s'y ſoûtient beaucoup mieux & plus long-tems qu'en cercles. Il n'y a pas beaucoup de façon à cette vendange: c'eſt en quoi elle me plaît davantage.*

Le Chev. *Puiſque chacun fait les frais*

ghe dello ſtrettojo, e'l ſugo ſcola in una tinozza incaſtrata nel terreno, da cui ſi travaſa nelle botti per laſciarvelo bollire due, o tre ſettimane, paſſate le quali ſi tura. LA SICCERA.

Con. Havvi un altro ſtrettojo picciolo, che ne libera dalla briga di queſti ſuoli di paglia, e di queſta feccia. Si chiama ſtrettojo a coſano, per eſſer fatto a foggia d' un coſano, e contiene tutto ciò, che ſi vuole ſtritolare, mele, pere, o uve. Uno de' di lui capi è un pezzo di legno mobile, che s' aggira per mezo d'una ruota, e d'una vite, e a miſura, che ſi ſchiaccia la feccia, ſcola il ſugo pe' buchi laterali.

Conteſ. Per bere della ſiccera perfetta, e renderla ſchiumoſa, biſogna aſpettare, ch' ella ſia fatta nelle botti: e quando rieſce grata al palato, le ſi dà la colla, ſiccome al vino, e s' infiaſca: ella ſi mantiene meglio, e più lungo tempo, che nelle botti. Queſt' è una vendemmia, che non eſige molta fattura; e per ciò appunto mi piace più dell' altre.

Cav. Poichè ciaſcuno fa la provviſio-

DIFFERENTES BOISSONS.

frais d' une excellente boiſson, il eſt juſte que je fourniſse auſſi la mienne. Celle que je vous preſenterai a deux qualités fort éſtimables: elle eſt très-ſalutaire, & ne coute preſque rien. C' eſt le vin de Géniévre: on pouroit l' appeller le vin des pauvres quoique des perſonnes très-riches en faiſent uſage. Il ſe fait avec ſix boiſseaux de graines de géniévre, & trois ou quatre poignées d' abſinthe. On laiſse infuſer le tout durant un mois dans cent pintes d' eau. On peut en laiſser tomber le marc, & tirer la liqueur à clair. Elle eſt beaucoup meilleure & plus gracieuſe étant vieille. C' eſt une boiſson inventée ou perfectionée par le Comte de Moret, fils d' Henri IV. dont je viens de lire l' hiſtoire. Ce prince qu' on avoit cru mort à la bataille de Caſtelnaudari, paſsa le reſte de ſa vie qui fut très-longue, dans une retraite où il vivoit très-ſaintement avec quelques autres ſolitaires. Il jouit toûjours de la plus parfaite ſanté, avec le ſecours du travail des mains, & de cette boiſson.

Vin de genièvre. *Vie du comte de Moret.*

Le Pr. *Tous les peuples, à qui la nature ou les loix refuſent l' uſage du vin*

ont

visione d'una buona bevanda, è giu- Bevande di varie Sorte.
sto, che appresti ancor io la mia. Quel-
la che vi presenterò ha due qualità
molto pregevoli: è salubre, e non
costa quasi nulla. Quest' è il vino di
ginepro: merita d' esser chiamato il
vino de' poveri, come che ne bevano eziandío delle persone ricchissime. Egli si fa con sei ciotole di bacche di ginepro, e tre o quattro pugni d' assenzio. Si lascia tutto in infusione per lo spazio d'un mese in cento boccali di vino. Si può lasciarne precipitar la feccia, e rischiarar il liquore. Quanto più invecchia, tanto egli diventa migliore, e più soave. Quest' è una bevanda inventata, o perfezionata dal Conte di *Moret*, figliuolo d'Arrigo IV., di cui poco fa ho letta la vita. Questo Principe, che si credeva uccíso nella battaglia di Castelnaudari, menò il rimanente della sua vita, che fu lunghissima, in un eremo santamente in compagnía d' alcuni altri solitarj. Godè sempre una salute perfettissima, mercè all'esercizio, che faceva, e a questa bevanda.

Vino di ginepro. *Vita del Conte di Moret.*

Prio. Tutti coloro, a cui, o la natura, o le leggi vietano l'uso del vino,

in

DIFFERENTES BOISSONS.

ont inventé des boiſſons différentes Les Indiens tirent du palmier une liqueur excellente, mais qui ne dure dans ſa bonté que quelques jours. Les Turcs ont de certaines pâtes qu'ils délayent dans l'eau pour rendre celle-ci, ou plus agréable, ou plus nouriſſante. Les Américains font diſſoudre dans l'eau leur pâte de cacao. Les Lithuaniens, les Polonois & les Moſcovites qui ont beaucoup de miel, le délayent dans de l'eau, qu'ils font un peu bouillir, puis fermenter au ſoleil. Ils en font une liqueur qui a beaucoup de force, & ne manque pas d'agrément.

Hydromel.

C'eſt ce qu'on nomme hydromel. Les Anglois tirent des boiſſons de la framboiſe, de la groſeille, de la fraiſe, & de bien d'autres fruits. Mais leur liqueur favorite eſt le ponche, qui eſt une compoſition de deux

Ponche.

tiers d'eau-de-vie, & d'un tiers d'eau commune. Ils y joignent une doſe de ſucre, de canelle, de girofle en poudre, de pain rôti, ſouvent des jaunes d'œufs & du lait pour épaiſſir le tout.

Le Chev. *De l'eau-de-vie & du lait, voilà un étrange aſſortiment!*

Le

inventarono diverſe bevande. Gl' Indiani cavano un liquore prezioſo dal palmizio; ma che ſi mantiene tale per pochi giorni. I Turchi hanno certe paſte, che ſtemperano nell' acqua per renderla, o più ſaporita, o più ſuſtanzioſa. Gli Americani diſciolgono nell' acqua la lor paſta di cacao. I Lituani, i Pollacchi, e i Moſcoviti, che hanno del mele in copia, l'infondono nell' acqua, cui fanno alquanto bollire, e poi fermentar al ſole. Eſſi ne fanno un liquore aſſai gagliardo, ed eziandío di buon guſto. Queſto ſi chiama idromele. Gl' Ingleſi fanno delle bevande di lamponi, d' uve ſpine, di fragole, e di molte altre frutte; ma la loro bevanda favorita è il ponchio, il qual è un compoſto di due terzi di acquavite, e d'un terzo d'acqua comune; v'aggiungono una certa doſe di zucchero, di canella, di polvere di garofani, di pane abbruſtolito, ſpeſſo de' tuorli, e del latte per condenſar il tutto.

Bevande Diverſe.

L'Idromele.

Il Ponchio.

Cav. Di acquavite, e di latte? Ella è bene una meſcolanza ſtravagante!

Prio.

DIFFERENTES BOISSONS.

Le Pr. *Nous leur faiſons le procès ſur le mélange de leurs boiſſons : ils nous rendent la pareille ſur la diverſité de nos ragoûts.*

Le Comte. *Ce qui me ſeroit le plus ſuſpect dans le ponche, & encore plus dans les autres liqueurs fortes, c'eſt l'uſage de l'eau-de-vie qui en eſt toûjours la baſe, & que je crois pernicieuſe.*

Eau-de-vie.

Le Chev. *Mais l'eau-de-vie eſt un extrait de ce qu'il y a de plus fin & de plus fort dans le vin. Quel mal en peut-il arriver?*

Le Comte. *Ces eſprits ſi vifs & ſi agiſſans, ſont brides dans le vin & rectifiés par les autres principes qui les accompagnent. Celui qui connoît la ſtructure de notre corps, & la force de ces principes, a pris ſoin de les diſtiler & de les mélanger dans la juſte proportion que nos organes demandoient. Mais l'extrait que vous faites de la partie du vin la plus agiſſante, en la ſéparant par la violence du feu, d'avec celle qui en modéroit la fougue, ne peut manquer de porter par-tout le trouble & l'incendie. Je ne diſconviens pas qu'on ne puiſſe en faire uſage*

Danger des liqueurs.

à

Prio. Noi ſindachiamo le compoſizioni delle loro bevande: ma eſſi ci rendono la pariglia intorno alla varietà de'noſtri manicaretti. BEVANDE DI VARIE SORTE.

Con. Nel ponchio, e via più negli altri liquori gagliardi, io temerei più di tutto l' uſo dell' acquavite, la quale n' è ſempre il fondamento, e che giudico perniciosa.

Cav. Ma l'acquavite è un eſtratto delle parti più ſottili, e ſpiritoſe del vino. Che pregiudizio mai ne può naſcere? L'ACQUAVITE.

Con. Coteſti ſpiriti sì vivi, e sì attivi ſono frenati nel vino, e corretti dagli altri principj, che gli accompagnano. Iddio, che conoſce la ſtruttura del noſtro corpo, e la forza di queſti principj, s' è preſa la briga di ſtillarli, e tramiſchiarli ſecondo la doſe richieſta dalla noſtra organizazione. Ma l' eſtratto, che fate voi, della parte più attiva del vino, ſeparandola a forza di fuoco, dall' altra, che ne moderava il furore, reca neceſſariamente per tutto l' alterazione, e l'incendio. Io non nego, che non poſſano uſarſi LIQUORI DANNOSI.

come

DIFFE-RENTES BOISSONS

à titre de remède, comme on ſe ſert des autre diſtillations chymiques. Mais l'uſage tant ſoit peu fréquent de ces liqueurs violentes, ne peut manquer, ni d'altérer le ſang, ni d'affecter les organes mêmes, & ce raiſonnement n'eſt que trop juſtifié par l'expérience.

LES

come rimedj, ſiccome s'uſano dell' altre diſtillazioni chimiche. Ma l' uſo ogni poco frequente di coteſti ſiquori violenti, biſogna che alteri il ſangue, e ſcomponga eziandío gli organi; queſt' è un raziocinio pur troppo comprovato dalla ſperienza. BEVANDE DI VARIE SORTE.

LES BOIS.

SEPTIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. *AVec l' agreable fraîcheur qu' on éprouve en entrant dans ce bois, ne remarquez vous point, Monſieur, qu' on reſſent encore une je ne ſai quelle émotion qui plaît, & dont vous pourez trouver la cauſe mieux que moi?*

Le Pr. *La lumière du jour affoiblie par l' épaiſſeur de la verdure, la beauté & la hauteur de ces grands arbres, enfin le ſilence profond qui règne ici par-tout, toutes ces choſes reunies, ont un air de nouveauté de grandeur & de majeſté qui frape d' abord. Elles nous portent au recueillement, & nous invitent à penſer.*

Le Chev. *Voilà l' endroit du monde le plus propre pour diſcourir ſur l' hi-*

I BOSCHI.

DIALOGO SETTIMO.

IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Cav. OLtre al ſoave freſco, che godeſi, entrando in queſto boſco, non ſo, ſe voi abbadiate, o Signore, ad una certa piacevole commozione, di cui potrete ſapere il motivo molto meglio di me?

Prio. La luce del Sole infiacchita dalla folta verzura, la bellezza, e l'altezza di queſti grandi alberi, finalmente il profondo ſilenzio, che regna quì per tutto, l'unione di tutte queſte coſe ha un nonſo che di nuovo, di magnifico, e di maeſtoſo, che a prima viſta ſorprende. Eſſe ne inſinuano il raccoglimento, e c'invitano a penſare.

Cav. Queſt' è veramente un luogo opportuniſſimo per favellare

di

LES BOIS. *l' hiſtoire naturelle. Mais je doute que la forêt elleméme nous puiſſe fournir rien de curieux. Ce n' eſt d' un bout à l' autre que la répétition de la même choſe, toûjours des feüilles, toûjours du bois.*

Le Pr. *Eſſayons de conſidérer ce bois ſous les différentes faces, & dans les différens uſages qu' il peut avoir. Peut-être y trouverons-nous, autant qu' ailleurs, des ſujets d' admiration & de reconnoiſſance. Commençons, je vous prie, par comparer les hautes tiges que cette forêt éleve dans l' air, avec ces petites plantes qu' on cultive là-bas dans la plaine. Quelle différence entre ce jardin-ci & les nôtres! Les nôtres ſont ſpacieux, quand ils contiennent quelques arpens de terre. Celui-ci couvre un païs tout entier. Les productions en ſont ſans nombre, & d' une taille démeſurée. Cependant tous ces troncs ſi bien nouris ſont à peine diſtans de quelques toiſes ſouvent à quatre ou cinq piés l'un de l' autre. Qui a pû entreprendre & amener à ſa perfection tout cet ouvrage? Quel jardinier a pris ſoin de planter cette prodigieuſe multitude d' ar-*

di ſtoria naturale. Pur temo, che'l boſco da per ſe non porga alcun ſoggetto dilettevole. Egli da un capo all'altro è una ſemplice ripetizione d'una coſa ſola; vi ſono puramente delle foglie, e del legno. I Boschi.

Prior. Tentiamo d'eſaminar queſto boſco ſotto i varj aſpetti, e gli uſi diverſi, che può avere; forſe che vi troveremo, ſiccome negli altri luoghi, de' motivi d'ammirazione, e di gratitudine. Prima di tutto paragoniamo di grazia i grandi alberi, che in queſta foreſta s'alzano all'aria, colle picciole piante, che ſi coltivano nelle pianure. O che gran divario tra queſto giardino, e i noſtri! I noſtri ſono vaſti, allorchè abbracciano pochi campi di terra. Queſto copre tutto un paeſe. Le di lui produzioni ſono innumerabili, e ſmiſurate. Eppure tutti queſti pedali sì vigoroſi ſono lontani fra di loro appena qualche pertica, ſpeſſo nulla più di quattro, o cinque piedi. Chi mai ha potuto intraprendere, e menar a fine tutto queſto lavoro? Qual giardiniere s'ha preſa la briga di piantare coteſta prodigioſa quantità

Les Bois.

bres? Qui a pû ſuffire au ſoin de les élaguer, de les arroſer? Je cherche avec une égale curioſité quelle peut être l'origine de ce jardin immenſe, & quelle en peut être la deſtination.

Origines des forêts.

Ce n'eſt point l'homme qui a été chargé de planter ni d'entretenir les forêts. Le blé, les légumes, la vigne, & quelques arbres aſſez peu élevés ont été ſoûmis à ſon induſtrie, pour l'occuper & l'exercer utilement. Les plantes qu'il cultive ont été proportionnées à ſa petiteſſe. Elles montent peu, pour ne pas refuſer un accès facile à la main qui les façonne. Mais Dieu s'eſt réſervé les arbres des forêts, & quoiqu'il donne auſſi l'être & l'acroiſſement à toutes les autres plantes, les forêts ſont proprement ſon jardin. Lui ſeul les a plantées: lui ſeul les entretient. C'eſt lui qui en diſperſe les petites graines ſur toute une large contrée. C'eſt lui qui a donné des aîles à la plûpart de ces graines, pour être plus aiſément emportées par l'air & répandues en plus de lieux. Il ſuffit pour s'en convaincre, de jetter l'œil ſur la graine du tilieul, de l'érable, &

de

d'alberi? Chi mai ha potuto ſuppli- I Boschi.
re all' incombenza di potarli, e d'
innaffiarli? Io vado ſtudiando con
uguale curioſità, quale poſſa eſſer l'
origine, e quale il fine di coteſto
immenſo giardino.

Certamente, che l'uomo non eb- Origine
be l' impaccio di piantare, nè di delle
coltivare le ſelve. Le biade, i le- ſelve.
gumi, la vite, e alcuni alberi non
molto alti furono aſſoggettati alla
ſua induſtria, per tenerlo in una occu-
pazione, e in un eſercizio profitte-
vole. Le piante da lui coltivate cor-
riſpondono alla ſua picciolezza. Eſ-
ſe s' alzano poco, perchè poſſa giu-
gnervi agiatamente la mano, di chi le
coltiva. Ma Iddio s' è riſerbato gli
alberi delle ſelve; e benchè eſſo do-
ni l' eſſere, e l' accreſcimento a tut-
te l'altre piante, le ſelve però ſono
propriamente il ſuo giardino. Egli
ſolo le ha piantate, e ſolo ei le gover-
na. Egli ne ſparge i ſemi ſu tutto un
vaſto paeſe. Eſſo a quaſi tutti que-
ſti ſemi ha date l' ali, acciocchè più
agevolmente foſſero traſportati per l'
aria, e diſſeminati in più luoghi. Per
reſtarne convinti, baſta dar un' oc-
chiata a' ſemi del tiglio, dell'acero, e

Les Bois. *de l' orme. C' eſt lui qui en tire enſuite ces vaſtes corps qui s' élévent ſi majeſtueuſement dans les airs. Lui ſeul les affermit par de fortes attaches, & les maintient dans la durée de pluſieurs ſiècles, contre les efforts des vents qu' il envoye ſur la terre. Lui ſeul tire de ſes tréſors des roſées & des pluies ſuffiſantes, pour leur rendre tous les ans une verdure nouvelle, & pour y entretenir une eſpéce d' immortalité. Nous allons encore aujourd' hui dans les forèts où les Druïdes cueilloient en cérémonie le gui du chêne, il y a plus de deux mille ans. Nous retrouvons encore la forèt d' Ardennes, qui couvroit une grande partie de la Gaule Belgique, long tems avant Jules-Céſar: La Forèt-noire, & la Forét de Bohéme, ſont les reſtes de la forèt Hercinienne, qui couvroit autrefois la Germanie entière, & s' étendoit juſqu' en Tranſylvanie.*

Comment. Cæſ.

Le Chev. *Aſſûrément, ce ne ſont pas les hommes qui ont planté ces vaſtes forèts. Ils ne ſavent que les abbattre. Mais l' origine n'en eſt point difficile à trouver: c'eſt la terre qui les produit d'elle-même. Qu'on né-*

dell'olmo. Egli di là ne cava que' corpi ſmiſurati, che ſi ſollevano tanto maeſtoſamente nell' aria. Egli ſolo li fortifica con ſalde radici, e li mantiene pel corſo di più ſecoli contro gli ſcrolli de' venti, che manda ſopra la terra. Egli ſolo cava da' ſuoi teſori le rugiade, e le piogge benefiche, per rinnovellare ogni anno le loro frondi, e per, in certo modo, immortalarli. Si vedono tuttavía le foreſte, in cui, mille anni e più fa, i Druidi raccoglievano ſolennemente il viſchio di quercia. Si trova ancora la ſelva Ardenna, che prima de' tempi di Giulio Ceſare copriva una gran parte della Gallia Belgica. La ſelva nera, e la ſelva di Boemia ſono avanzi della ſelva Ercinia, che una volta copriva tutta la Germania, e ſi ſtendeva ſin nella Tranſilvania.

I Boschi.

Comment. Cæſ.

Cav. Certamente, che queſte vaſte ſelve, non furono piantate dagli uomini. Eſſi ſanno puramente atterrarle. Non è però difficile di trovare la lor origine: la terra da ſe ſola è quella, che le produce. Baſta

Les Bois.

néglige de cultiver de certaines terres, il y viendra du bois tout naturellement.

La terre n'eſt point féconde par elle même.

Le Pr. *Nous nous formons de la fécondité de la terre, une idée confuſe, qui en lui attribuant ce qu'elle ne fait point, des-honore la vérité, & affoiblit notre reconnoiſſance. Nous avons déja remarqué que tout ce qui naît de la terre eſt un corps organiſé, qu'elle ne peut façonner & qui a été formé dès le commencement par une volonté de Dieu tout auſſi expreſſe que celle qui a formé la terre elle-même. La graine qui reproduit cette plante, eſt en petit une plante toute ſemblable à la précédente, & qui ne fait que ſe dégager & s'accroître. Mais non ſeulement la terre ne peut former aucunes plantes, on peut & doit même dire, ce me ſemble, que ce n'eſt pas proprement la terre qui les nourrit. Elle eſt deſtinée à recevoir, à contenir, & à livrer aux plantes les ſucs nouriciers dont celles-ci ont beſoin: en ce ſens elle eſt féconde. Mais ce n'eſt point de ſa ſubſtance qu'elle fournit les ſucs aux plantes: & elle ne leur donne, ni l'action ni l'acroiſ-*

laſciar qualche terra ſenza coltivarla, ella naturalmente imboſchiſce. I Boschi.

Prio. Noi ci formiamo intorno alla fecondità della terra un' idea confuſa, che, attribuendole ciò, ch' eſſa non fa, ſcredita la verità, e infiacchiſce la noſtra gratitudine. Di già abbiamo oſſervato, che le produzioni della terra ſono tutte corpi organizzati, cui eſſa non può formare, e che ſin da principio ſono ſtati fatti, mediante una divina volontà eſpreſſa, ſiccome quella, con cui fu formata la ſteſſa terra. La ſemenza, che torna a produr queſta pianta, è in piccolo un' altra pianta ſimile alla prima, la quale ſemplicemente ſi ſviluppa, e creſce. Ma la terra non ſolo non produce alcuna pianta, ma, a mio credere, non ſi può, nè ſi dee dir, ch'eſſa nemmen la nudriſca. Ella è deſtinata a ricevere, a ritenere, e a diſpenſar alle piante i ſughi nutritivi, di cui han biſogno; queſto è il ſenſo, in cui la terra è feconda. Ma i ſughi, che ſomminiſtra alle piante, non ſono ſuoi; e la terra non comunica loro nè l' attività nè La terra non è per ſe ſteſſa feconda.

Les Bois. *l'acroiſſement. D'elle-même, c'eſt une maſſe lourde, ſéche, ſtérile, qui tire d'ailleurs les ſucs & l'aliment qu'elle communique aux animaux, & à tout ce qui trouve ſa vie en elle.*

La verdure, les fleurs & les graines dont les arbres ſe couvrent & ſe dépouillent tous les ans, la ſéve dont il ſe fait une diſſipation perpétuelle, & dont nous éprouvons la fraîcheur, non-ſeulement dans les forêts, mais même dans un chantier, & long-tems après que le bois eſt abbatu, ſont des pertes qui épuiſeroient la terre à la longue, ſi elle en fourniſſoit du ſien la matière. Les coups qu'on fait dans les bois taillis & dans les hautes futayes, & qui ſe renouvellent toûjours après certains eſpaces de tems, étant miſes enſemble durant quelques ſiècles, formeroient des monceaux auſſi hauts que les montagnes où l'on les taille. Si la terre produiſoit ou nouriſſoit du ſien tous ces bois, il faudroit qu'elle uſât ſes propres entrailles. Les montagnes intérieurement minées & dévorées par le travail de tant de profondes racines, diminueroient ſenſiblement.

L'ina-

l'accreſcimento. Ella in ſe ſteſſa è una maſſa greve, ſecca, ſterile, che cava altronde i ſughi, e l'alimento, cui diſpenſa agli animali, e a tutto ciò, che in lei ritrova da vivere. I Boschi.

Le foglie, i fiori, e le ſemenze, di cui le piante ſi veſtono, e ſi ſpogliano ogni anno, il ſucchio, che continuamente ſvapora, e il di cui freſco ſentiamo, non ſolo ne' boſchi, ma eziandío in una cataſta di legne, e molto tempo dopo d'eſſere ſtate tagliate, ſono perdite, che a lungo andare ſtenuerebbero la terra, s'ella appreſtaſſe la materia del ſuo. Le tagliate, che ſi fanno nelle macchie, e ne' boſchi, e che ſi rinnovano dopo un certo decorſo di tempo, poſte inſieme pel tratto di alcuni ſecoli, formerebbero de' mucchj alti, ſiccome le montagne, da cui ſi tagliano. Se la terra produceſſe, o nutriſce del ſuo tutti i boſchi, biſognerebbe, ch' eſſa logoraſſe le ſue proprie viſcere. Le montagne minate, e divorate internamente dal lavoro di tante profonde radici, ſcemerebbero ſenſibilmente,

Les Bois. *L'inanination les auroit abaiſſées de ſiècle en ſiècle ; & il y a long-tems que de ſi petites éminences ſeroient au niveau des plaines.*

Experience de van Helmont. *Il en eſt de la terre qui nourrit nos forèts ſans diminution de hauteur & de volume, comme de la terre d'une caiſſe qui nourit un oranger. Qu'on mette deux cens livres de terre dans une caiſſe, en y plantant un arbre, cette terre peſée au bout de trois ou quatre ans, ſe trouvera encore éxactement du même poids.*

Le Chev. *Cependant cet oranger a pris de l'acroiſſement : il a porté deux & trois fois de nouvelles feüilles & de nouveaux frits. Tout cela peſe ; où l'a-t-il donc pris ?*

Le Pr. *Puiſque la terre ſe retrouve éxactement du même poids, la matière des acroiſſemens vient d'ailleurs. La terre n'eſt que le lieu qui contient la plante, & le canal des ſucs qui la nouriſſent. C'eſt donc une puiſſance toûjours agiſſante & une ſageſſe toûjours bienfaiſante qui a pris ſoin de planter ces grands arbres qui les entretient ſans notre ſecours, & qui ne ceſſe de faire rouler dans*

Coteſto ſminuimento le avrebbe abbaſſate da un ſecolo all' altro; e già da gran tempo di picciole eminenze ſarebbero a livello delle pianure. I Boſchi.

Nella terra, che ſenza ſcemar d' altezza, nè di mole, alimenta i noſtri boſchi, accade appunto, ſiccome in quella d' una caſſa, che nutre un arancio. Si mettano in una caſſa dugento libbre di terra, piantandovi un albero, queſta terra, peſata in capo a tre, o quattro anni, ſarà tuttavía dello ſteſſiſſimo peſo. *Sperienza di Van Helmont.*

Cav. E pur l'arancio è creſciuto: egli s' è veſtito due, e tre fiate di foglie, e di frutte. Queſte ſono tutte coſe, che peſano; d'onde mai le ha dunque cavate?

Pr. Poichè la terra è dello ſteſſiſſimo peſo, la materia degli accreſcimenti viene altronde. La terra non è altro, che la ſtanza della pianta, e 'l veicolo de' ſughi, che la nutriſcono. Dunque un potere ſempre attivo, e una ſapienza ſempre benefica, s' è preſa l' incombenza di piantare coteſti grandi alberi, li mantiene ſenza il noſtro ajuto, e fa continuamente ſcorrere

LES BOIS. *dans l'air & dans la terre, l'eau, le ſel, l'huile, le feu, & tous les principes, ſoit ſimples, ſoit mélangés, dont chaque eſpéce a beſoin.*

Deſtination des forêts. Le Chev. *J'entens à préſent en quel ſens la terre eſt féconde. Mais Dieu qui eſt l'auteur de cette fécondité, nous auroit fait beaucoup plus de bien en formant de grandes forêts d'arbres fruitiers, au lieu de multiplier ainſi les arbres ſtériles.*

Le Pr. *Les arbres des forêts ſont appellés ſtériles, par comparaiſon avec d'autres dont les graines ſont enveloppées d'une chair, qui en les conſervant, ſert auſſi à nous nourir. Mais les premiers ne ſont, dans la vérité, rien moins que ſtériles; ils ſont pour nous une ſource intâriſſable de richeſſes & de commodités ſupérieures par bien des endroits, à celles que nous tirons des arbres fruitiers.*

Le Chev. *Les forêts peuvent nous donner de l'ombre pour nous rafraîchir en été & du bois pour nous chauffer en hyver. Je n'y vois rien de plus.*

Le Pr. *Tout en eſt utile: examinons d'abord l'uſage des feuilles: nous continuerons par les graines; de-là nous deſcendrons aux écorces, puis*

per l'aria, e per la terra, l'acqua, il ſale, l'olio, il fuoco, e tutti i principj sì ſemplici, come miſti, convenienti a ciaſcuna ſpezie. I Boschi.

Cav. Ora capiſco, in che ſenſo la terra ſia feconda. Ma Iddio, ch' è l'autore di queſta fecondità, ci averebbe fatto un maggior benefizio, facendo delle grandi ſelve di piante fruttifere, in vece di multiplicare cotanto gli alberi ſterili. Fine de' Boſchi.

Prio. Gli alberi delle ſelve ſi chiamano ſterili a paragone degli altri, i cui ſemi ſono avvolti con una polpa, che, cuſtodendoli, ſerve altresì a noi di nutrimento. Pure i primi realmente non ſono ſterili: eſſi ſono a pro noſtro una ſorgente ineſauſta di teſori, e di agj per molti motivi maggiori di quelli, che ricaviamo dalle piante fruttifere.

Cav. I boſchi poſſono darci dell' ombra per rinfreſcarci la ſtate, e delle legne da riſcaldarci il verno. Non vi ſo veder altro.

Prio. Ogni coſa n' è profittevole: eſaminiamo primieramente l'uſo delle foglie; poſcia oſſerveremo le ſemenze; d' indi paſſeremo alle cortecce, dopo

Les Bois.

puis aux racines ; & enfin nous viendrons aux différens uſages du bois.

Uſage des feuilles.

Les feüilles ſont utiles ſur l'arbre & le ſont encore après leur chute. Sur l'arbre, elles ſont une des grandes beautés de la nature. Nos arbres fruitiers n'ont rien qui approche de la verdure des forèts. Elle procure à l'homme & aux animaux une fraîcheur auſſi ſalutaire que délicieuſe. Elle fournit la vie aux arbres même. Puiſque comme l'arbre étend ſes racines de terre pour ſucer par leurs chevelus les liqueurs qu'elle contient, de même il étend ſes rameaux dans l'air, pour en recevoir par les ſoûpiraux de ſes feuilles, les eſprits & la chaleur qui s'y inſinuent, & qui vont animer le cours de la ſéve juſqu'au bout des racines, ſi même une bonne partie de la ſéve des arbres n'eſt introduite par les feuilles : ce qui peut aiſément ſe juſtifier par le promt dépériſſement de la plûpart des arbres qui manquent d'air, ſur-tout par le haut : d'où il arrive que n'y ayant ſur eux aucune chûte d'air qui leur aporte de nouveaux ſucs, ils languiſſent & meurent faute de la partie de leur nouriture,

peut-

dopo alle radici, e finalmente trat- I Boschi.
teremo de' varj uſi del legno.

Le foglie ſono utili ſulla pianta, e lo ſono tuttavía dopo d'eſſer cadute. Sulla pianta eſſe ſono uno degli ornamenti più belli della natura. La verdura delle noſtre piante fruttifere non uguaglia per niente quella delle foreſte. Ella procaccia all'uomo, e alle beſtie un freſco non meno ſalubre, che dilettevole. Ella dà perfino la vita agli alberi; imperciocchè, ſiccome l'albero ſtende ſotterra le ſue radici, affine di ſucciare per le lor barbe gli umori, ch'eſſa contiene, così egli ſpande i ſuoi rami nell'aria, per ricever pe' pori delle ſue foglie gli ſpiriti, e 'l caldo, che vi s' inſinuano, e che vanno ad animare il corſo del ſucchio fin alla ſtremità delle radici; ſe pure la maggior parte del ſucchio non s'inſinua nelle piante per via delle foglie, il che agevolmente può comprovarſi dalla morte ſubita degli alberi, a cui manca l'aria, maſſime al di ſopra; indi n'avviene, che, non piombando ſopra di loro l'aria, la qual v'arrechi de' nuovi ſughi, eſſi appaſſiſcono, e muojono, per mancanza del lor nudrimento, Uſo delle foglie.

forſe

Les Bois. *peut-être la plus néceſſaire à leur végétation.*

Lorſque l'air, reſerré par les froids n'éxerce plus ſon reſſort ſur la ſéve, celle-ci s'engourdit, & ſi elle ne ceſſe pas totalement de couler, du moins elle ne coule que très-foiblement. Les feüilles qui ne diſſipent plus leur ſuc par la tranſpiration, comme elles faiſoient en été, s'épaiſſiſſent & tombent par leur propre poids, ou à la moindre ſecouſſe de vents auſquels elles ſervent de jouet. La terre en eſt bien-tôt couverte: elles ſe pouriſſent au bas des arbres & ſous les piés des animaux. On les croiroit perdues & entiérent inutiles: mais c'eſt cette pouriture même qui fait la graiſſe de la terre. Les pluies en détachent le ſel qui y reſte, & l'emportent avec elles autour des racines, dont les chévelus s'en ſaiſiſſent. Cette jonchée de feüilles préſerve ſous ſon épaiſſeur les racines des plantes encore jeunes, & les met à couvert des atteintes du grand hâle & des vents froids. Elle couvre les glands & toutes les graines, & entretient autour d'elles une humidité qui les aide à

Chûte des feuilles.

ger-

forſe più neceſſario alla loro vege- I Boschi.
tazione.

Quando l' aria coſtipata pel freddo, più non lavora nel ſucchio colla ſua forza elaſtica, queſto s' affidera, e, ſe non ceſſa affatto di ſcorrere, almeno lo fa lentiſſimamente. Le foglie, che più non eſalano il loro ſugo per via della traſpirazione, ſiccome facevano in tempo di ſtate, ſi gonfiano, e cadono pel loro peſo, oppure a ogni menoma ſcoſſa de' venti, a cui ſervono di ſcherzo. La terra n' è toſtamente coperta; eſſe marciſcono a piè degli alberi, e ſotto quelli degli animali. Si direbbe, ch' eſſe foſſero perdute, e affatto inutili: ma queſta putredine appunto ingraſſa il terreno. Le piogge ne ſtaccano il ſale, che vi rimane, e lo portano ſeco preſſo alle radici, le cui barbe lo ſucciano. Queſta poltiglia di foglie preſerva ſotto di ſe le radici delle piante novelle, e le difende dal gran caldo, e da' venti freddi. La medeſima copre i ſemi, e mantiene intorno agli ſteſſi un umido, che li fa

Caduta delle foglie.

ger-

Les Bois. *germer, comme ſi elles étoient dans la terre la plus douce, & ſupplée ainſi au travail de l'homme. Les gens de campagne en font ſouvent de grands amas : ils brûlent ces feuilles tout l'hyver, & en font des cendres propres à deſſerrer les terres fortes & pareſſeuſes.*

Uſage des graines. *Les graines, dont il ſemble que le vent ſe joue auſſi-bien que des feuilles, n'en ſont que mieux diſperſées, pour étendre & multiplier les eſpéces. Après le ſervice important de perpétuer nos foréts, elles nous ſervent encore à divers uſages.*

Glands. Feines. *Les glands de toutes les différentes ſortes de chênes, les feines du hêtre, & bien d'autres graines ſont la nouriture chérie des porcs & des ſangliers. Les bayes d'une multitude d'arbres & de buiſſons, ſervent de reſſource à la plupart des petits*

Noiſettes. *oiſeaux. Quoique nous cultivons dans nos jardins les arbres qui donnent la cornouille, la noix, l'avelline & la noiſette, tant la franche que la commune, c'eſt par tout qu'on trou-*

Noix. *ve dans les forèts le cornouiller & le coudrier. Le noyer qui aime la grand air, n'eſt bien, ni dans un jardin où*

il

germogliare, come se fossero in una terra dissodata, e supplisce in tal guisa alla cultura degli uomini. I campagnuoli ne fanno spesso de' gran monti: le bruciano in tempo di verno, e ne ricavano delle ceneri atte a schiudere le terre forti, e troppo grasse. I Boschi.

I semi, che sembrano scherzo de' venti del pari che le foglie, per tal via si disseminano anzi meglio, affine di stendere, e di moltiplicare le spezie. Oltre al gran benefizio di perpetuare i nostri boschi, ci servono eziandío a varj usi. Uso de' semi.

Le ghiande di tutte le varie spezie di querce, le gallozzole del cerro, e molte altre semenze sono il cibo favorito de' porci, e de' cinghiali. Le coccole di molti alberi, e di molte fratte sono il ristoro di buona parte degli uccellini. Comechè noi coltiviamo ne' nostri giardini il corniolo, la noce, l'avellano, e 'l nocciuolo, sì dimestico, come ordinario, pure il corniolo, e 'l nocciuolo si trovano in tutte le nostre selve. La noce, che ama l'aria aperta, non istà bene nè in un giardino, dove Ghiande. Gallozzole. Nocciuole. La Noce.

nuoce

Les Bois. *il nuit à tout ce qui l'environne ni dans un bois où il eſt étouffé. On le laiſſe en pleine campagne, où il ne demande pas plus de culture que les arbres des bois. Il nous donne une graine préférable à bien des fruits ſoit pour l'uſage de la table, ſoit pour l'huile qu'on en tire, & qui ſert à éclairer les pauvres à peu de frais, & à immortaliſer les ouvrages des peintres, dont elle fortifie & marie admirablement les couleurs.*

Huile de noix.

Je ne vous dirai rien des chataignes, des amandes douces ou amères, ni de tant d'autres graines dont l'uſage nous eſt familier. Parcourons ſeulement les principales eſpéces des noix ou des amandes étrangères qu'on eſtime plus.

La noix-muſcade eſt de ce nombre, on en fait cas pour ſa chaleur bienfaiſante, & pour ſon odeur aromatique. C'eſt la graine d'un arbre qui croît dans l'isle de Banda, & dans quelques autres de l'ocean oriental, dont les Hollandois ſe ſont approprié les récoltes, ſoit à titre de conquêtes, ſoit en payant aux Inſulaires des penſions qui ſont plus

Noix muſcade.

nuoce a tutte le piante vicine, nè in un boſco, dov' è troppo affogata: bensì ſi laſcia nella campagna aperta, dove non eſige maggior coltura, che gli alberi delle ſelve. Eſſa produce un ſeme migliore di molte frutte, sì da mangiarſi, come da cavarne dell'olio, che ſerve ad allumare i poveri con poca ſpeſa, e a perpetuar le pitture, delle quali egli fortifica, e incorpora mirabilmente i colori. I Boschi.

L'Olio di Noce.

Laſcio da parte le caſtagne, le mandorle dolci, o amare, e tante alte ſemenze, che uſiamo continuamente. Eſaminiamo ſolo le ſpezie principali delle noci, o mandorle ſtraniere, che ſono più in pregio.

Tra queſte è la noce moſcada: che ſi ſtima per la ſua ſalubre calidità, e pel ſuo odore aromatico. Ella è la ſemenza d' una pianta, che creſce nell' Iſola di Banda, e in alcune altre iſole dell' Oceano orientale, di cui gli Ollandeſi ſi appropriarono la raccolta, o ſia a titolo di conquiſta, oppur ſia, pagando agl' Iſolani delle penſioni ad eſſi più van-

La Noce moſcada.

Les Bois. *utiles à ceux-ci que le produit de leurs arbres. Cette noix eſt d' abord couverte comme nos noix, d' un ſurtout groſſier, qui ſe fend peu à peu de lui-meme, & enſuite d' une eſpéce de brou ou d'enveloppe charnue, qui embraſſe toute la noix.*

Macis. *Ce brou qu' on nomme macis eſt fort eſtimé pour ſon excellente odeur & pour ſes qualités médicinales. La noix nous eſt envoyée confite, ou ſéche & dépouillée du macis. Elle eſt d' uſage dans les aſſaiſonnemens & dans les remèdes.*

Caffé. *Le caffé, qui par ſes bons effets, a pris faveur par-tout, eſt la baye ou la graine d' un petit arbre qui n' étoit autrefois connu qu' au royaume d' Yemen en Arabie. La ſemence qui ſe trouve dans le cœur de ſon fruit, ayant la propriété de tenir la tete libre & éveillée, lorſqu' on la prend en infuſion, les moines Arabes furent, dit-on, les premiers qui en firent uſage pour acquitter, ſans aſſoupiſſement, leurs offices nocturnes. Cette boiſſon artificielle s' accredita aiſément parmi des nations qui en inventent ſouvent de nouvelles, pour remplacer le vin dont la loi de Mahomet leur interdit l' uſage. D' abord quel-*

vantaggioſe, che la rendita de' lo- I Boschi.
ro alberi. Queſta noce è coperta, ſiccome le noſtre, d'un mallo, che a poco a poco ſcrepola da per ſe, e in ſecondo luogo da una ſpezie d'invoglio carnoſo, che abbraccia tutta la noce. Queſt' invoglio, che s'appel- Mace.
la mace, è molto ſtimato per la ſua grande fragranza, e per le ſue virtù medicinali. La noce ne viene ſpedita confettata, oppur ſecca, e ſpogliata del mace. S'adopera ne' condimenti, e nelle medicine.

Il caffè, introdotto per tutto pe' Il Caffè.
ſuoi buoni effetti, è la coccola, o il ſeme d'un alberetto, che una volta era noto ſolamente nel Reame d' Jemen nell' Arabia. Siccome la ſemenza, che è ſituata in mezo del ſuo frutto, ha la virtù di tener il capo libero, e deſto, quando ſi prende in infuſione, così diceſi, che i monaci Arabi ſieno ſtati i primi a farne uſo, per celebrare i loro offizj notturni, ſenza addormentarſi. Queſta bevanda artefiziata preſe agevolmente concetto tra' popoli, che ne inventano ſpeſſo di nuove per ſoſtituirle al vino proibito ad eſſi dalla legge di Maometto. Da principio

alcuni

LE BOIS. *quelques Docteurs Turcs s' oppoſerent à l'introduction de cette boiſſon, comme trop agiſſante, & tenante trop de la force du vin. Mais le mouphti leva la difficulté, le caffé fut déclaré non-vineux & licite. On en fit uſage publiquement à Conſtantinople & au Caire, d' où il nous fut apporté il y a environ ſoixante ans.*

Le Chev. *Je ſuis ſurpris qu' on ne ſeme pas au moins dans nos provinces méridionales, une graine ſi utile & de ſi grand débit.*

Le Pr.. *Elle ne reuſſiroit ni là ni ailleurs; parce qu' il faut qu'elle ſoit ſemée auſſi-tôt qu' elle eſt recueillie. On croyoit autrefois, & bien des gens croyent encore, que les Arabes de Mocha marinoient ou leſſivoient les ſemences du caffé, avant que de nous les envoyer, pour empecher qu' on ne pût les ſemer, & qu' on ne leur ôtât le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu' on en a porté quelques plantes dans l' île de Bourbon* à Batavia & en Hollande; puis de Hollande en France, où on les a cultivées avec*

* A l'orient de Madagaſcar.

alcuni dottori Turchi s' oppoſero all' introduzione di coteſta bevanda per eſſere troppo gagliarda, e partecipante della forza del vino; ma il Muftì levò la difficoltà. Fu dichiarato, che il caffè non foſſe avvinato, e perciò lecito. S' usò pubblicamente in Coſtantinopoli, e al Cairo, d' onde ci fu portato incirca ſeſſanta anni fa. I BOSCHI.

Cav. Stupiſco, che una ſemenza sì utile, e di tanto ſpaccio, non ſi coltivi almeno nelle noſtre Provincie Meridionali.

Prio. Ella non allignerebbe nè là, nè altrove: perchè biſogna ſeminarla toſto, che s' è raccolta. Correva una volta, e corre tuttavía opinione, che gli Arabi di Mocha marinaſſero, o metteſſero nella liſcivia le ſemenze del caffè, prima di mandarcele, acciocchè non ſi poteſſe ſeminare, e non ſi levaſſe loro l'utile di queſta pianta, moltiplicandola altrove. Ma dacchè ſe ne ſono traſportate alcune piante nell'Iſola di Borbone *, e a Batavia, e in Ollanda, e dopo dall' Ollanda nella Francia, dove ſi ſono coltivate

* *Poſta all' Oriente del Madagaſcar.*

LES BOIS. *avec ſuccès, on a reconnu que la ſemence de cet arbre ne lève point quand on différe quelque peu à la remettre en terre. Celles qui furent cueillies à Amſterdam, & envoyées à Paris, ne réuſſirent point. Mais toutes celles qu'on a cueillies à Amſterdam, à Maiſons, & au Jardin du Roi ſur les petits caffiers qu'on y avoit plantés, ont fort bien levé quand on a pris ſoin de les mettre en terre ſans délai.*

Le caffier ſe peut voir au Jardin royal, où il n'a que cinq ou ſix piés de haut, & une tige de la groſſeur d'un pouce: mais il s'élève dans l'Arabie & à Batavia à la hauteur de quarante piés, n'excède guères quatre à cinq pouces d'épaiſſeur. Il eſt en tout tems chargé de fleurs & de fruits. Il donne ſur toute la longueur de ſon tronc, des branches qui ſont toûjours éxactement oppoſées l'une à l'autre & par différentes paires, dont l'une croiſe l'autre. Les feüilles qui tiennent de la figure du laurier ordinarie, ſont auſſi rangées deux à deux. De l'aiſſelle de la plûpart des feüilles, naiſſent des fleurs blanches d'une odeur douce,

& aſ-

con buon esito, si venne in cogni- I Boschi.
zione, che quest'albero non alligna, quando si differisce alquanto a piantarlo. I semi, che si colsero in Asterdam, e si spedirono a Parigi, non fecero alcuna riuscita; Ma tutti quelli, che si colsero, in Asterdam, a *Maisons*, e nel giardino Reale, da piccole piante di caffè, alligna-rono perfettamente, quando s' usò la diligenza di seminarle senza verun indugio.

La pianta del caffè può vedersi nel giardino Reale; la quale non eccede l' altezza di cinque, o sei piedi, e'l di lei stelo non è più grosso d' un' oncia. Ma nell' Arabia, e a Batavia ella sormonta l' altezza di quaranta piedi, e non eccede guari la grossezza di quattro in cinque once. E' sempre fornita di fiori, e di frutte. Per tutto il pedale, quanto è lungo, spuntano de' rami, che sono sempre per appunto l' uno rimpetto all' altro, e in più coppie, che s' incrocicchiano insieme. Le foglie, che sono simili a quelle dell' alloro ordinario, sono altresì poste a due a due. Dall' ascelle di quasi tutte le foglie nascono de' fiori bianchi di grato odore,

Les Bois. *& aſſez ſemblables pour la figure à celles du jaſmin, avec cinq étamines au milieu. La baye ou le fruit qui ſuccède, ne reſſemble pas mal pour la figure & pour la couleur, à un bigarreau. La chair qui n'en eſt point deſagreable, ſert d'enveloppe à deux coques qui contiennent chacune une ſemence. L'une des deux avorte aſſez ſouvent, faute d'avoir reçû ſa fécondité dans le tems de la fleur: l'autre en devient plus forte & mieux nourie.*

Uſage du caffé. *Il y en a qui font infuſer le fruit entier, après l'avoir ſéché. D'autres ne font infuſer que les enveloppes. La manière la plus uſitée, & qu'on trouve la meilleure, eſt de ne faire infuſer que la ſemence, après l'avoir un peu rôtie dans un vaiſſeau de terre verniſſé, toûjours plus ſain qu'un vaiſſeau d'airain ou de fer. Le juſte dégré de la torréfaction, eſt la couleur du caffé tirant ſur le violet, & l'expreſſion d'une huile très-agréable à l'odorat. Le caffé nouvellement pülvériſé a toûjours plus de vertu: & jetté dans l'eau bouillante il perd moins de ſes parties volatiles que quand il eſt mis d'abord dans*

l'eau

e di figura ſimili a' gelſomini, con cinque filacciche nel mezo. La coccola, o 'l frutto, che vien dopo, è di ſtruttura, e di figura ſimile all' amaraſca. La di lui polpa, che non è cattiva contiene due baccelli, ciaſcuno de' quali racchiude una ſemenza. Una d' eſſe per lo più abortiſce, per non eſſere ſtata fecondata nel tempo del fiore; l' altra diventa più forte, e più vigoroſa. I Boschi.

Taluni mettono in infuſione tutto il frutto, dopo d' averlo ſeccato. Altri ne mettono ſolo i baccelli. La maniera più uſitata, e più ſpediente, è di mettervi puramente la ſemenza, dopo d' averla abbruſtolita in un vaſo di terra vernicato, il qual è ſempre più ſano, d' un vaſo di rame, o di ferro. Il caffè è abbruſtolito bene, quando il ſuo colore è paonazzicio, e l' odore dell' olio, che tramanda è gratiſſimo. Il caffè polverizzato di freſco ha ſempre maggior virtù: e gittato nell' acqua bollente, perde manco le ſue parti volatili, quando che ſi mette alla prima nell' Uſo del Caffè.

Les Bois. *l'eau froide. Lorsque le bouillon soulève la poudre du caffé jusques sur les bords de la caffetiére, on la fait rentrer, & on la précipite avec quelques goutes d'eau froide.*

Nos habiles médecins, fondés sur l'expérience, attribuent au caffé les propriétés de faciliter la degestion, de précipiter les alimens, & d'éteindre les aigreurs lorsqu'il est pris après le repas. Bien des personnes en trouvent l'usage encore plus estimable le matin pour dissiper les ennuis, les nuages, & les appesantissemens de l'esprit qu'il rend propre au travail. Personne n'ignore ni le danger qu'il y auroit pour le repos de la nuit à réiterer l'usage de cette boisson en un même jour, ni les précautions qu'on prend de corriger l'amertume des sels du caffé par le moyen du sucre, du pain & du lait; du sucre en tout tems; du pain quand on le prend à jeûn; & du lait pour les tempéramens maigres que ce sel altéreroit.

M. de Jussieu, mem. de l'Acad. 1713.

Le Chev. *Y a-t-il, je vous prie, quelque choix à faire dans l'achat du caffé?*

Le Pr. *On estime beaucoup plus le petit*

acqua fredda. Quando il bollimento fa ſollevar la polvere del caffè ſin agli orli della caffettiera, ſi fa tornar abbaſſo, mettendovi qualche goccia d'acqua fredda. I Boschi.

I noſtri valenti medici, fondati ſulla ſperienza, attribuiſcono al caffè la virtù di facilitare la digeſtione, di cacciar giù i cibi, e di rintuzzare gli acidi, quando ſi prenda dopo del cibo. Molti lo trovano ancora più giovevole la mattina per diſſipar la triſtezza, i vapori, e le gravezze di capo, il quale con ciò ſi diſpone a operare. Ognuno ſa, che queſta bevanda ſturberebbe il ripoſo della notte, replicandola più fiate nello ſteſſo giorno: e ſon note le cautele di correggere l'amarezza de' ſali del caffè per via del zucchero, del pane; e del latte; col zucchero in ogni tempo; col pane, quando ſi beve a digiuno; e col latte pe' temperamenti gracili, a cui queſto ſale ſarebbe nocivo. *Il Signor di Juſſieu Mem. dell' Accadem. 1713.*

Cav. Comperando il caffe, v'è forſe biſogno di qualche attenzione riſpetto alla ſcelta?

Prio. E' molto più ſtimato il pic-

Les Bois. *verdâtre, ſur-tout celui qui a une bonne odeur, & qui nous vient du Caire par Marſeille, que le gros ſans odeur qui nous vient par l'Océan.*

Cacao-Chocolat. *Le cacao, qui fait la baſe du chocolat, eſt encore une graine. On la trouve rangée par manière de pépins, ou d'amandes dans une eſpéce de concombre ou de melon, qui vient ſur un petit arbre de l'Amérique. Ces amandes s'y trouvent au nombre de trente-cinq, quelquefois un peu plus. Etant dépouillées de leur écorce par le feu, enſuite pelées, puis rôties dans une baſſine à un feu modéré, elles ſe pilent dans un mortier bien chaud. Les Américains les écraſent avec un rouleau de fer ſur une pierre platte fort chaude. Il s'en forme une pâte douce qu'on cuit avec un peu de ſucre: voilà ce qu'on appelle du chocolat de ſanté. Pour faire du chocolat avec odeur, on remèt ou dans le mortier, ou ſur une pierre, quatre livres de cette pâte & trois livres de ſucre en poudre. Quand le tout eſt mêlé, on y ajoûte une poudre compoſée de la graine de dix-huit gouſſes de vanille, d'une dragme* *

Vanille.

colo verdiccio, maſſime quello, che ha buon odore, e che ci viene dal Cairo per Marſiglia, del groſso ſenza odore, che ci viene per l'Oceano. I Boschi.

Il caccao, ch' è la baſe del cioccolatte è altresì una ſemenza. Egli è colloccato, a foggia de' ſemi, o delle mandorle in una ſpezie di cocomero, o di mellone, che naſce ſur un alberetto dell'America. Queſte mandorle vi ſi trovano al numero di trentacinque, talvolta più. Dopo d' averle dibucciate, mondate, e alla perfine abbruſtolite in un bacile, con un fuoco moderato, ſi ſchiacciano in un mortajo ben caldo. Gli Americani le peſtano con un cilindro di ferro ſur una pietra piatta rovente. Se ne fa una paſta dolce, che ſi cuoce con un po' di zucchero: queſto ſi chiama cioccolatte ſalubre. Per farne d' odorifero ſi mette di nuovo nel mortajo, o ſur una pietra quattro libbre di queſta paſta, e tre libbre di zucchero ſpolverizzato. Quando tutto è incorporato, vi ſi aggiugne una polvere fatta della ſemenza di diciotto baccelli di Vainiglia, d' una dram- Il Caccao. Il Cioccolatte. Vainiglia.

Les Bois. *me* * *& demie de canelle & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoûtent deux grains d'ambre gris. D'autres un grain de muſc. Quoiqu'on ne puiſſe guères y en mettre moins, peut-être eſt-ce toûjours trop. On en bannit ſur-tout le poivre & le gimgembre. Cette compoſition ſe diverſifie ſelon le beſoin ou ſelon le goût des nations & des particuliers. Le tout promtement mêlé, de crainte qu'il ne s'en évapore trop de volatil, on en fait des tablettes, qu'on tient bien empaquetées, & qui ſe mangent, ou qu'on met en liqueur.*

Le Chev. *Comment cette liqueur ſe prépare-t-elle?*

Le Pr. *Dans une pinte d'eau qui commence à bouillir, on jette quatre onces de chocolat nouveau, & quelque peu moins de ſucre en poudre. On couvre la chocolatière, & on la laiſſe bouillir durant un quart-d'heure, en agitant ſur la fin la liqueur avec un moulinet. C'eſt un bâton qui paſſe au travers du couvercle percé exprès. On roule ce bâ-*

* La dragme eſt la même choſe qu'un gros, qui contient la huitième partie d'une once ou ſoixante & douze grains.

ma, * e meza di canella, e d'otto bullettine di garofano. Alcuni v'aggiungono due grani d'ambracane. Altri un grano di muſchio. Quantunque queſta doſe ſia picciola, pur ella è ſempre troppa. Biſogna maſſime guardarſi di non porvi del pepe, o del zenzero. Queſta compoſizione ſi varia ſecondo il biſogno, o'l genio de'paeſi, e delle perſone. Tramiſchiato, che s'abbia tutto con preſtezza, perchè le parti volatili non iſvaporino, ſe ne fanno de'panellini, che ſi tengono involti, e che ſi mangiano, o ſi ſtemperano nell'acqua. I Boschi.

Cav. Inſegnatemi, come ſi faccia a ſtemperarli.

Prio. Si mettono quattro once di cioccolatte nuovo, e un po'meno di zucchero ſpolverizzato in una inguiſtara d'acqua, che principj a bollire. La cioccolattiera ſi copre, e ſi laſcia bollire per lo ſpazio d'un quarto d'ora, ſciaguattandola verſo il fine con una ſpezie di baſtoncino, che paſſa fuori pel coperchio pertugiato appoſta. Queſto s'aggira

* *La dramma è lo ſteſſo, che il groſſo, che è quanto l'ottava parte d'un'oncia, o ſeſſanta due grani.*

Les Bois. *bâton dans ſes mains dans deux ſens contraires tour à tour. On éloigne le vaiſſeau du feu ; puis un quart d'heure après l'avoir retiré & laiſſé repoſer, on agite encore le moulinet pour faire mouſſer la liqueur qu'on verſe enſuite dans les taſſes, & qu'on prend le plus chaude qu'il eſt poſſibile. On prétend que le chocolat même en petite quantité, peut tenir lieu de beaucoup de nouriture, & qu'il aide les fonctions de l'eſtomac.*

Cocos. Le Chev. *J'ai ſouvent entendu parler de la noix de cocos, qu'il faut apparemment diſtinguer de cacao.*

Le Pr. *Ce ſont deux choſes toutes différentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres païs ont des forêts de cocotiers qui ſont des eſpéces de très-grands palmiers qui donnent des noix, ſouvent plus groſſes que la tête d'un homme. Il ſeroit difficile de dire, lequel des deux, ou de la graine ou de l'arbre même, produit le plus d'utilité aux habitans. Le bois en eſt bon pour faire des maiſons & des navires. La feüille qui eſt grande & épaiſſe ſert à couvrir les toits. On en fait un parchemin propre à écrire. On en fait des voiles*

Dictionaire de Lemeri.

de

colle mani ſucceſſivamente ora da un lato, e ora da un altro. Si leva il vaſo dal fuoco; poſcia un quarto d'ora dopo d'averlo levato, e laſciatolo ripoſare, ſi ſciaguatta di nuovo per far iſchiumare il liquore, che ſi verſa nelle chicchere, e ſi beve più caldo, che ſia poſſibile. Si pretende, che il cioccolatte, quantunque in poca doſe, poſſa eſſer d'aſſai nodrimento, e che aiuti lo ſtomaco a fare le ſue funzioni. I Boschi

Cav. Ho ſentito più fiate a favellare della noce del cocco, la quale probabilmente è diverſa dal caccáo. Il Cocco.

Prio. Queſte ſono due coſe differentiſſime. L' India, l' America, e altri paeſi hanno delle ſelve di cocco, che ſono una ſpezie di palmizj grandiſſimi, che fan delle noci talvolta più groſſe della teſta d'un uomo. Non è facile il decidere, ſe ſia agli abitanti più vantaggioſa la ſemenza della pianta, o la pianta medeſima. Il legno ſerve per far delle caſe, e delle navi. Colle foglie, che ſono grandi e groſſe, ſi coprono i tetti. Colle medeſime ſi fa una pergamena buona da ſcrivere. Si fa delle vele *Dizion. del Temeri*

pe'

Les Bois. *de vaisseaux. On tire des branches par la térébration une liqueur agréable comme le vin, qu'on peut conserver par la cuisson, ou convertir en vinaigre. De dessous l'enveloppe de la graine, on tire une bourre très-fine, propre à faire des cordes, & à calfeutrer les moindres ouvertures des vaisseaux. La coque de la noix sert à faire des tasses, des cuilliers, & toutes sortes d'utenfiles. La moëlle en est excellente à manger. On exprime de cette moëlle une huile également bonne à manger & à brûler. Enfin cette moële contient depuis deux jusqu'à quatre livres, d'une eau délicieuse, qui sert de boisson ordinaire aux habitans, & de lait à leurs enfans.*

Cachou. *Stoire du Cachou par M. de Jussieu.*

Le Chev. *Peut-on savoir ce que c'est que le cachou, dont on fait usage dans les maux de gorge, & dans d'autres? Il a quelquefois l'air d'une petite graine: on le prendroit souvent pour une sorte de terre.*

Le Pr. *Ce n'est autre chose qu'une pâte desséchée qu'on nous envoye, ou en masse brute, ou en petits grains aux quels on a donné quelque odeur. Mais cette pâte provient*

pe' vaſcelli. Succhiellando i rami, ſe ne cava un liquore guſtoſo come il vino, che ſi può conſervare, cuocendolo, ovvero cangiarſi in aceto. Sotto l' invoglio del ſeme ſi trova una peluria finiſſima, da farne delle corde, e da calefattare le picciole feſſure delle navi. Del guſcio ſi fanno delle tazze, de' cucchiaj, e ogni ſorta d' utenſili. Il ſuo midollo è prezioſo da mangiare. Da queſto ſi cava un olio buono da mangiare, e da bruciare. Finalmente queſto midollo, contiene da due ſino a quattro libbre d'acqua ſaporitiſſima, che ſerve di bevanda ordinaria agli abitanti, e di latte a' loro fanciulli. I Boschi.

Cav. Si può ſapere, che coſa ſia il cacciù, che s' adopera ne' mali di gola, e in altre infermità? Egli ſembra talvolta un ſemolino, e tal fiata pare una ſpezie di terra. Il Cacciù.

Prio. Il cacciù non è altro, che una paſta ſeccata, la quale ci ſi ſpediſce, o in una ruvida maſſa, o in granellini, a cui s' è comunicato qualche odore. Queſta paſta ſi forma

La Storia del Cacciù del Sig. di Juſſieù.

Les Bois. Noix d' Arec.

vient d' une noix qu' on recueille ſur le palmier nommé Arec. On en extrait un ſuc ou un ſédiment qui s' épaiſſit, & dont les médecins conſeillent l' uſage.

Il ſeroit trop long de détailler les autres ſecours que la médecine emprunte tous les jours des graines de différens arbres, tant domeſtiques qu' étrangers. Voyons d' un coup d' œil l' uſage qu' on fait des écorces.

Uſage des Ecorces.

Les écorces des arbres en ſont la partie qui contient le plus de ſels & d' huiles; apparemment parce que la ſéve & l' huile qui montent par les longs filets du bois, retombent par l' écorce. Cette abondance de ſels & de principes végétaux ſe manifeſte par la bonté des cendres de l' écorce, toûjours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. Le tan.

C' eſt cette abondance de ſel & d' huile, qui eſt cauſe que le tan ou les écorces de chênes & autres étant pulvériſées, ſont ſi utiles pour façonner le cuir & le mettre à notre ſervice. En poudrant ainſi une peau à pluſieurs repriſes, on l' affermit & on la rend ſouple. Le ſel qui la pénétre de toute-part

la

ma d'una noce, che si colge da un palmizio nomato *Arec*. Se ne estrae il sugo, o la posatura, che si condensa, e il di cui uso viene suggerito da' medici. I Boschi. La Noce d'*Arec*.

Troppo sarei lungo, se volessi annoverare gli altri rimedj, che la medicina cava ogni giorno dalle semenze di molte piante sì dimestiche, come straniere. Diamo ora un'occhiata all'uso, che si fa delle cortecce.

Le cortecce sono la parte degli alberi più abbondante di sali, e d'olj: ciò probabilmente nasce, perchè il succhio, e l'olio, che s'alzano per le lunghe fibre del legno, calano per la corteccia. Questa copia di sali, e di principj vegetabili si scorge dalla virtù delle ceneri della corteccia, che sono sempre migliori di quelle del legno pelato, o dibucciato. La stessa copia di sali, e d'olio, è cagione che la vallonéa, o le cortecce di quercia, e altre, spolverizate sono tanto utili per conciar il cuojo, e renderlo maneggevole. Spargendo più fiate di questa polvere sur una pelle, si rende morbida. Il sale, che vi s'insinua da tutti i lati, la for- Uso delle cortecce. La Vallonéa

Les Bois. *la fortifie & l' empêche de ſe corrompre. L'huile qui s'y inſinue par tout l'aſſouplit, la diſpoſe à ſe prêter à tous les mouvemens du corps qu'elle habille: mais elle fait plus, elle la rend impénétrable à l' eau.*

Le tan, aprés avoir façonné le cuir à notre uſage, n' eſt pas encore une matiére de rebut. On en fait des mottes, ou de petites meules qui étant bien ſéchées, ſervent à chauffer, preſque pour rien, les pauvres gens. Les cendres de ces mottes n' ayant plus de ſel ne ſont qu' une terre morte, qui n' eſt preſque plus propre à rien.

Il y a d' autres écorces d' arbre dont on fait un trafic très-conſidérable: il

Canelle. *y en a d' aromatiques, comme eſt l' écorce du canellier de Ceylan. Il y*

Quinquina. *en a de médecinales, comme eſt l' écorce de l' arbre du Pérou qu' on nomme Quinquina, qui ne manque preſque jamais d' emporter les fiévres intermittentes, pourvû que cette écorce ne ſoit point vieille*

Ecorces à filer. *& éventée. Il y a des écorces propres à filer: telle eſt celle du chanvre, & celle de certains arbres des Indes, ſur leſquels on léve de*

longs

la fortifica, e ne impediſce la cor- I Boschi.
ruzione. L'olio, che parimente vi s' introduce, la fa arrendevole, e acconcia ad aſſeſtarſi, a tutti i moti del corpo, di chi la porta: ſenza che la rende impenetrabile all'acqua.

Coteſta polvere, dopo d' aver conciate le pelli, ſerve tuttavía a qualche coſa. Se ne fanno delle maſſe, o pallottole, le quali ben ſeccate ſervono a riſcaldar i poveri con pochiſſima ſpeſa. Le ceneri di queſte maſſe, ſpogliate d' ogni ſale, non ſono altro, che una terra morta, quaſi buona da nulla.

Vi ſono dell' altre cortecce d'albero, di cui ſi fa un grandiſſimo ſpaccio: ve n' ha d' aromatiche, ſiccome quelle della canella di Ceilan. Ve n' ha di medicinali, ſiccome la corteccia dell' albero del Perù, che s' appella china, la quale ſcaccia quaſi ſempre le febbri intermittenti, purchè queſta corteccia non ſia vecchia, e ſventata. Vi ſono delle cortecce, che ſi filano, ſiccome la corteccia del canape, e quella di certi alberi dell' Indie, dalle quali ſi cavano

La Canella.

La China.

Cortecce, che ſi filano.

varie

LES BOIS.

longs filamens dont on fait des étoffes mélées de soye ou de coton.

Le Chev. *Il y a quelques jours qu'on fit présent à madame la Comtesse d'un boëte contenant deux grimaces, ou pelottes à épingles, un mouchoir, & une paire de manchettes à dentelle. L'étoffe qui couvroit les deux pelottes, le linge dont étoit fait le mouchoir, & la dentelle des manchettes, provenoient de l'écorce d'un même arbre, tout naturellement & sans aucune fabrique. Voici ce que portoit la lettre qui accompagnoit le présent.*

Hist. nat. de la Jamaique du Chevalier Sloane to. 2. pag. 22. plan. 168. & 169.

Dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque se trouvent des arbres d'une médiocre grandeur, (que les habitans du païs appellent Lagetto). Les feüilles en ressemblent à celles du laurier. L'écorce extérieure est dure & brune, à-peu-près comme celle des autres arbres. Mais ce qui est fort surprenant, c'est que l'écorce intérieure qui paroît d'abord blanche & assez solide, est composée de douze ou quatorze couches qui peuvent être séparées assez facilement en autant de piéces d'étoffe ou de toile. La premiére

de

varie filaccia, di cui si fanno de' drappi tramischiati con seta, o bambagia. I Boschi.

Cav. Pochi giorni fa, la Signora Contessa fu regalata d' una scatola con entro due cuscinelli, o guancialetti da spille, un moccichino, e d' un pajo di manicottoli a merletti. Il drappo, che copriva i due guancialetti, il lino, ond' era fatto il moccichino, e 'l merletto de' manicottoli, erano cavati dalla corteccia d' una pianta, naturalmente, e senza manifattura. Ecco quà la lettera, che accompagnava il regalo.

Nelle montagne mediterranee della Giamaica vi sono degli alberi di mediocre grandezza, chiamati Lagetto dagli abitanti del paese. Le loro foglie sono simili a quelle del lauro. La corteccia esterna è dura, e scura, appresso a poco, come quella degli altri alberi. Ma il più mirabile è, che la corteccia interna, che sembra bianca, e dura, è composta di dodici, o quattordici suoli, i quali agevolmente possono separarsi in altrettanti pezzi di drappo, o di tela. Il primo di que-

Stor. Nat. della Giamaica del Cavalier Slaone. t. 2. pag. 22. fig. 168. e 169.

Les Bois. *de ces couches, qui vient après la groſſe écorce, forme un drap aſſez épais pour faire des habits. Les couches intérieures reſſemblent à du linge & ſont propres à faire des chemiſes. Mais toutes ces couches de l'écorce intérieure dans les plus petites branches, ſont autant de toiles de gaze ou de dentelle très-fine, qui s'étend & ſe reſſerre comme un rézeau de ſoie. On fit autrefois préſent d'une cravatte à dentelle de Lagetto à Charles II. Roi de la grande Bretagne. Toutes ces toiles ſont aſſez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires.*

Ibid. p. 132. *Il y a, ajoûte la même lettre, il y a dans la meme île un autre arbre* * *qui porte des fruits dont la pulpe eſt un ſavon qui peut ſervir à laver cette toile, & dont les noyaux s'employent comme des boutons à garnir les habits.*

Le Pr. *Il ne faut point de manufactures dans ce pays-là; mais il ne faut pas aller ſi loin pour trouver des écorces utiles.*

Le liége. Le Chev. *Le liége qui ſert à conſer-*

* M. de Tournefort l'appelle *Sapindus foliis coſtæ alatæ innaſcentibus.* Inſtit. pag. 656.

di queſti ſuoli contiguo alla cortec- I Boschi.
cia groſſa, forma un drappo fitto, da farne degli abiti. I ſuoli interni ſono ſimili al lino, e ſervono a fare delle camicie. Tutti però queſti ſuoli interni ne' ramoſcelli più piccioli ſono tanti doblettti, o merli finiſſimi, che ſi ſtendono, e ſi reſtringono come una rezza di ſeta. Carlo II. Re della Gran Bretagna fu regalato una volta d' una cravatta a merletti di tela di Lagetto. Tutte coteſte tele ſono sì forti, che ſi poſſono lavare, e imbiancare, ſiccome l'altre.

Havvi (ſoggiugne la ſteſſa lettera) havvi in queſt' iſola un altro albero, * che produce de' frutti, la cui polpa è una ſpezie di ſapone, con cui ſi può lavar queſta tela, e i cui nocciuoli ſervono di bottoni per guernire gli abiti. *Ivi p. 132.*

Prio. In coteſto paeſe non v' è biſogno di manifatture: non occorre però andar sì lontano per cercare delle cortecce profittevoli.

Cav. Il ſuvero, che ſerve per con- Il ſuvero.
ſervare

* *Il Sig. Tournefort la chiama* Sapindus foliis coſtæ alatæ innaſcentibus. *Inſtit. pag* 659.

Les Bois.

ſerver les liqueurs les plus precieuſes ; n'eſt, à ce qu'on m'a dit, qu'une écorce.

Le Pr. *Il eſt vrai, & à la voir ſi noire ſi raboteuſe, & ſi légére, on ne lui attribueroit pas une propriété auſſi importante qu'eſt celle des s'ajuſter avec ſoupleſſe à l'orifice de toute ſorte de vaſe, & d'etre en meme tems impénétrable à la liqueur. Le liége, ou l'arbre qui porte l'écorce de ce nom, eſt une eſpéce de grand chene-verd qui croît en Gaſcogne, en Eſpagne, & en Italie. La gland en eſt plus eſtimée que celle du chene commun, pour engraiſſer les porcs. Son écorce d'elleméme ſe créve & ſe détache étant pouſſée par une autre qui ſe forme deſſous. On prévient le travail de la nature : & pour avoir de grandes piéces bien unies, on fait une inciſion de haut en bas dans l'écorce de ce grand arbre, & deux autres inciſions tranſverſales, ou coronales, l'une vers la téte, & l'autre au pié. On léve toute l'écorce ſans la rompre, puis on l'amolit dans l'eau, On la mèt enſuite ſur des charbons ardens, ce qui en noircit les dehors. On la réduit en table en la chargeant*

ſervare i liquori più prezioſi, non è altro, che una corteccia. I Boschi.

Prio. Così è: pure, a vederlo sì nero, sì ronchioſo, e leggiere, non ſi dirobbe mai, ch'egli aveſſe una proprietà così bella, ſiccom'è quella d' adattarſi agevolmente all'orifizio di tutti i vaſi, ſenza che il liquore lo penetri punto. Il ſuvero, ovvero la pianta, che produce la corteccia così chiamata, è una ſpezie di leccio grande, che alligna nella Guaſcogna, nella Spagna, e nell' Italia. La ſua ghianda è ſtimata più di quella della quercia ordinaria per ingraſſar i porci. La ſua corteccia ſcrepola da per ſe, e ſi ſtacca, venendo ſoſpinta da un' altra, che le naſce di ſotto. Si previene l' operazione della natura; e, per averne de' pezzi grandi, ſi fa un taglio dall' alto al baſſo nella corteccia dell' albero, e due altri tagli traſverſali, o circolari, l' uno verſo la cima, e l' altro vicino al ceppo. Si ſtacca tutta la corteccia ſenza romperla, e poſcia s' ammorbidiſce nell' acqua. Indi ſi mette ſulle brace, dove s' annerisce eſteriormente. Le ſi dà la forma di tavola, cari-

Les Bois. geant de pierres, après quoi on la séche & on l'embale pour le transport.

Poix Resines. C'est encore en coupant circulairement, ou pour l'ordinaire en incisant quelque peu l'écorce de certains arbres, qu'on en tire des liqueurs, des gommes, & des résines d'un usage fort varié. De cette façon le pin nous donne la poix, & le godron, ou brai liquide, pour poisser les vaisseaux & les cordages. Le sapin, le mélése, le cédre, le cyprès, le thérébinte, & le lentisque, & quelques autres donnent la colophone, la thérébentine, le mastic en larmes, l'encens, & toutes les différentes résines dont on compose des vernis, des parfums, & des remédes.

Baume. C'est encore de l'écorce de plusieurs arbrisseaux de différentes espéces que découle le baume qui est une liqueur résineuse dont l'odeur admirable invite l'homme à rechercher, & à mettre en œuvre ses autres propriétés. Son grand mérite est de nétoyer & de consolider les playes. Le baume qui croissoit autrefois en Judée, en a été arraché entiérement, & transporté au grand Caire, qu'on croit être le seul

De Judée.

candola di pietre, finalmente si secca, e s' abballa per trasportarla. I Boschi.

Per mezo di cotestе incisioni circolari, o per lo più, intaccando un po' la corteccia di certe piante, si ricavano de' liquori, delle gomme, e delle ragie, di cui si fanno varj usi. In questa guisa il pino ne somministra la pece, e il catrame, o ragia liquida per impeciare le navi, e'l sartiame. L'abete, il larice, il cedro, il cipresso, il terebinto, il lentisco, e parecchj altri ne danno la colofonia, la trementina, le lagrime di mastice, l'incenso, e tutte l' altre ragie, di cui si fanno le vernici, i profumi, e le medicine. Gomme Ragie.

Dalla corteccia altresì di varie spezie d' arboscelli va uscendo il balsamo, ch'è un liquor resinoso, il cui mirabile odore invita l' uomo a indagar, e a far uso dell'altre sue proprietà. Egli ha la virtù di mondare, e di rammarginare le piaghe. Il balsamo, che una volta cresceva nella Giudéa, adesso egli è affatto divelto, ed è stato trasportato al gran Cairo, nel qual luogo unicamente si crede, Balsamo. Della Giudea.

Les Bois.

endroit où il ſoit cultivé. On en cultive une autre eſpéce qu' on nomme de Copahu, dans le Bréſil, & dans notre colonie de Cayenne. Le baumier qui donne une liqueur gluante d'une odeur ſemblable à celle de l' ambre, & appellée pour cette raiſon Liquidambar, eſt un arbriſſeau du Méxique qui a les feüilles aſſez ſemblables à celles du petit érable. On croit avoir trouvé le même dans le Miciſſipi. Le beaume de Tolu vient d' auprès de Cartagêne au Méxique. On fait encore beaucoup d' uſage de celui qui vient du Pérou.

De copahu. Storax liquide. Baumes De Tolu Du Perou.

Si l' agréable odeur de la ſéve de nos tilieuls, de nos bouleaux, & de nos peupliers ne nous promet pas une liqueur balſamique, elle ſemble du moins nous indiquer quelque utilité trop négligée juſqu' à preſent.

Séve des Tillieuls. Bouleaux. Peupliers.

Rien de ſi ordinaire que de voir couler quelque gomme de l' écorce de la plûpart des arbres. Celles dont l' on fait le plus d' uſage en médecine, & dans les manufactures ſont la gomme Arabique qui coule de l' acacia d' Egypte & d' Arabie, la gomme gutte qu' on tire d' un

Gommes.

che ſia coltivato. Nel Braſile, e nella noſtra colonia di Cajena ſi coltiva un altro balſamo, che ſi chiama di Copai. Il balſamino, che produce un liquore viſcoſo d' un odore ſimile a quello dell' ambra, perciò chiamato ambra liquida, è un arboſcello del Meſſico, c' ha le foglie ſimili a quelle dell' acero picciolo. Si pretende d' averlo trovato ancora nel Miciſſipì. Il balſamo di Tolù vien da' contorni di Cartagena nel Meſſico. Si fa parimente grand' uſo del balſamo del Perù.

I Boschi. di Copai. L'Ambra liquida. Il balſamo di Tolù. Del Perù.

Se dal ſoave odore del ſucchio de' noſtri tigli, delle noſtre betule, e de' noſtri pioppi non poſſiamo ſperare un liquore balſamico, ſembra, ch'eſſo per lo meno n' additi qualche virtù fino ad ora troppo da noi negletta.

Succhio de' Tigli delle Bertule. de' Pioppi.

Comuniſſimamente ſi vede ſtillar qualche gomma dalla corteccia di buona parte de' noſtri alberi. Le gomme che per lo più s' uſano nella medicina, e nelle manifatture ſono la gomma arabica, che ſcola dalla gaggía d' Egitto, e d' Arabia, la gomma gutta, che ſi cava

Gli Orichichi.

Les Bois. *d'un arbre du royaume de Cambodge, & la gomme qui nous vient du Sénégal. Celle qui coule de nos cerisiers paroît aussi bonne à plusieurs ouvriers que les gommes étrangères. Descendons aux racines.*

Racines. *Les racines se pliant en terre selon la nature des obstacles qu'elles trouvent à leur acroissement, sont plus tortueuses & plus noueuses que le reste de l'arbre. Ces parties dont les fibres ont été courbées en cent façons, tantôt tenues fort sèchement, tantôt inondées de différentes liqueurs fournissent aux ébenistes des piéces veinées & nuancées de tant de couleurs, que les assemblages qu'ils en font paroissent sortir de l'atellier d'un peintre.*

Pour la Marqueterie.

Pour le Charonage. *Les charpentiers & les charons trouvent dans les racines d'excellentes courbes, c'est-à-dire, des piéces naturellement pliées en arc, & d'autres morceaux d'une dureté qui les rend presque inaltérables, & parfaitement propres pour les endroits de leurs ouvrages qui reçoivent le plus d'exercice & de fatigue.*

Pour la Teinture. *Les teinturiers font aussi usage de plusieurs racines. Il y en a sans fin qui*

da un albero del Reame di Cambo- I Boschi.
ge, e la gomma, che viene dal Se-
negal. Quella, che ſcola da' noſtri
ciliegj, ſembra a molti artefici tan-
to buona quanto le gomme ſtranie-
re. Paſſiamo alle radici.

Siccome le radici s' incurvano
ſotterra, ſecondo la qualità degli Radici;
oſtacoli, che incontrano a miſura,
che ſi dilatano, così eſſe ſono più
tortuoſe, e bitorzolute del rimanen-
te della pianta. Queſte parti, le cui
fibre ſono attorcigliate in mille gui- Per in-
ſe, tenendole ora ben al ſecco, ora tarſiare.
bagnandole con varj liquori, ſommi-
niſtrano a' tarſiatori de' legni vena-
ti, e ſcreziati, ſicchè il loro accoz-
zamento ſembra uſcito dalle mani
d' un pittore.

I falegnami, e i carrozzaj
trovano nelle radici degli ottimi Pe' Car-
randelli, cioè de' legni natural- rozzaj.
mente piegati in arco, e alcuni
altri così duri, che ſono quaſi in-
frangibili, e attiſſimi da adope-
rarſi in que' ſiti delle loro manifat-
ture, che ſono più ſoggette a lo-
gorarſi, e che reggono maggior peſo.

I tintori parimente adoperano, Pe'
molte radici. Ve ne ſono infinite, Tintori.

Les Bois. Pour la Medecine.

qui nous ſont ſalutaires dans nos maladies. Mais la médecine n' a peut-être rien de plus efficace que la racine de pareira-brava contre la pierre, d' ipecachuana contre la diſſenterie, & de rubarbe contre les déſordres de l' eſtomac.

Quelque grands & variés que ſoient les avantages que nous tirons des moindres parties des arbres, ils ne ſont point comparables à ceux que nous tirons à chaque inſtant du bois même. Dieu ſemble créer tous les jours, & rendre inépuiſable une matiére qui par ſa ſoupleſſe prend toutes les formes que nous voulons lui donner, & qui par ſa ſolidité les conſerve toutes.

Soupleſſe du Bois.

La ſoupleſſe du bois conſiſte dans la facilité de le plier, de le fendre & de le polir. Une jeune branche eſt communément foible & flexible. Pluſieurs ſe plient juſqu' à ſe courber en cercles ſans ſe rompre, & Liens. *etant tordues elles acquiérent la flexiblilité d' une corde, enſorte qu' on en fait des liens pour fagotter le bois, & des hares pour aſſembler ces énormes trains de trente-ſix toiſes de longueur qui paſſent d' une ri-*

che ci giovano nelle noſtre infermità. La Medicina però non ha rimedio migliore della radice di *pereira brava* per la renella, dell' ipecacuana per la diſſenteria, e del rabarbaro pegli ſconvolgimenti dello ſtomaco. I Boschi ſi Per la Medicina.

Non oſtante i grandi, e varj vantaggj, che riceviamo dalle parti minori delle piante, eſſi però non ſono da paragonarſi a quelli, che ricaviamo a ogni momento dal legno. Sembra, che Iddio crei ogni giorno, e renda ineſauſta una materia, la quale, mediante la ſua arrendevolezza, s'addatta a tutte le forme, che vogliam darle, e per la ſua durezza le conſerva tutte.

L' arrendevolezza del legno conſiſte nella facilità di piegarlo, di fenderlo, e di pulirlo. Un ramo giovane è naturalmente tenero, e fleſſibile. Molti ſi piegano ſino a formar un cerchio ſenza fiaccarſi: e aggrovigliati contraggono la fleſſibilità d' una corda, ſicchè ſe ne fanno de' legami per affaſtellare le legne, e delle ſuſtre per commettere quelle zatte ſmiſurate lunge trentaſei pertiche, le quali paſſano da un Arrendevolezza del legno. Ritorte.

Les Bois. riviére à l'autre, traverſant preſque ſans frais des provinces entiéres, & dont chacun, ſous la conduite de quatre hommes ſeulement, vient tout d'un coup décharger cinquante voyes de buches ſur le port des grandes villes qui en manquent.

Trai.

Pluſieurs eſpéces de bois, comme le châtaigner, le coudrier, le bouleau, le frêne, le ſaule, l'oſier, ou le ſaule nain, & pluſieurs autres ont quantité de branches tant grandes que petites, ſi ſouples, & ſi obéiſſantes, que des plus grandes après les avoir tranchées en deux dans toute leur longueur, on fait des cercles capables d'embraſſer & de maintenir les tonnes & les cuves; des petites branches fendues de même, on fait des cerceaux pour relier les muids, les cuviers, les ſeaux, & les vaiſſeaux de toute grandeur.

L'oſier par ſa fléxibilité fournit au jardinier des attaches pour paliſſer tous les arbres, & au vanier de quoi faire des paniers, des mannes, des hottes, des corbeilles, des clayes, des bannes d'emballage, & même mille ſortes de coffrets, &

Oſier.

de

fiume all'altro, attraverſando con poca ſpeſa delle provincie intere, e ciaſcheduna delle quali, colla guida di quattro uomini ſoli, viene a ſcaricare in una volta cinquanta carra di legne ſul porto di quelle città, che ne ſono ſcarſe. I Boschi. Zatte.

Molte ſpezie di legno, ſiccome il caſtagno, il nocciuolo, la betula, il fraſſino, il ſalcio, il vinco, o ſia il ſalcio nano, e molti altri, hanno molti rami, sì grandi come piccioli, cotanto arrendevoli, e fleſſibili, che i più grandi, diviſi in due parti da un capo all'altro, ſervono a far de' cerchj atti ad abbracciare, e comporre le botti, e i tini; e de' più piccioli, parimente diviſi, ſi fanno de' cerchietti per legar altresì i maſtelli, le tinozze, le ſecchie, e altri vaſi di qualunque grandezza.

Il vinco colla ſua fleſſibilità appreſta al giardiniere delle ritorte per palificare gli alberi, e al panierajo la materia da far de' panieri, delle cune, delle gerle, delle bugnole, de' graticcj, delle benne da abballare, e mille altre ſorte di ceſtelle, e Il Vinco.

Les Bois. *de ſupports de deſſerts, où il régne du goût dans le deſſein, de la propreté dans le tiſſu, de la variété dans le couleurs.*

Mais le plus grand mérite de l'oſier eſt d'aider à former l'aſſemblage de nos tonneaux, de les rajeunir de tems en tems, d'y tenir en priſon le vin le plus furieux, & de rendre le tranſport des liqueurs auſſi aiſé que celui des matiéres le plus ſolides.

Bois courbés. *Ce ne ſont pas ſeulement les jeunes bois qui prennent le pli qu'on veut leur donner. Il n'y en a preſque point, quelque dur qu'il ſoit, qui étant ſuffiſamment diminué de volume, ne ſe courbe avec docilité ſous la main des ouvriers, ſur-tout avec le ſecours du feu. Le tonnelier, par exemple, après avoir dreſſé & plané ſes douves, en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu, les aſſemble debout en forme de tonneaux, à l'aide d'un cerceau qui les maintient. Enſuite il allume dans l'enceinte de ces planches un petit feu clair & vif qui en ouvre les pores, & en ébranle pour un moment toutes les parties; dans ce moment de déſunion entre elles*

Douves.

il

d'ornamenti per le frutte, dove campeggia il buon gusto nel disegno, la maestría nella tessitura, e la varietà ne' colori. I Boschi.

Ma il pregio maggiore del vinco è di servire a commettere le nostre botti, a cerchiarle di quando in quando, a imprigionarvi il vino più furioso, e ad agevolare il trasporto de' liquori, quanto quello delle materie più solide.

Legni piegati.

Non solamente i legni novelli s' addattano alla piega, che si desidera, ma quasi tutti i legni, quantunque duri, assottigliandoli convenientemente, s' incurvano flessibilmente in mano degli artigiani, massime coll' ajuto del fuoco. Il bottajo, esempigrazia, dopo d' aver drizzate, e piallate le doghe, tenendole un po' più larghe nel mezo, le unisce in piedi, formandone una botte, coll' ajuto d' un cerchio, che le tien ferme. Indi nel mezo di queste tavole accende un focherello chiaro, e vivo, che ne apre i pori, e ne agita per poco tempo tutte le parti: in questo momento d' agitazione, egli

Le Doghe.

Les Bois.

il passe au tour de l' extrémité des douves une corde qu' il tire avec son moulinet, & comme les douves vont en diminuant de largueur depuis le milieu jusqu' à l' extrémité, il les contraint de se plier & de se rapprocher en s' abaissant, ce qui forme un renflement vers le milieu du tonneau, & donne la facilité de glisser les cerceaux les uns sur les autres, ensorte qu' on puisse ôter, relier, & remettre en liberté ceux du milieu sans ôter ceux des bouts.

Raison de la figure des tonneaux.

C' est ainsi que les boisseliers arrondissent à l' aide du feu, ces formes ou éclisses de chêne ou de hêtre dont ils font des tambours, des seaux, des boisseaux, des minots, des mesures de toute espéce.

C' est par le même moyen qu' on courbe avec propriété les côtés des instrumens de musique, & qu' on leur donne une proportion & une légéreté qui les mettent en état de ressentir & d' entretenir les ébranlemens des cordes qu' on étend dessus. Cette foible lame dont on a revétu le corps d' une viole, après cent ans n' en deviendra que plus so-

egli lega la ſtremità delle doghe con una corda, cui ſtringe col ſuo mulinello, e, ſiccome le doghe vanno ſtringendoſi dal mezo ſin alle teſte, così le obbliga a piegarſi, e ad unirſi a forza d'abbaſſarſi, il che forma una pancia verſo il mezo della botte, e dà comodo di far paſſare i cerchj l' uno ſopra dell' altro, ſicchè ſi poſſano levar via, raſſettare, e rimettere i cerchj di mezo, ſenza cavar quelli, che ſono alle teſte. I Boschi.

Cagione della figura delle botti.

Così i maſtri di miſure ritondano a forza di fuoco coteſte aſficcelle, o impiallacciature di quercia, o di cerro, di cui fanno de' tamburi, delle ſecchie, degli ſtaj, delle mine, e ogni ſpezie di miſure.

In queſta guiſa parimente s' incurvano con ſimmetría i lati degli ſtromenti muſicali, e ſi dà loro una proporzione, e ſveltezza, per cui rendono, e mantengono il ſuono delle corde, che ſono ſteſe di ſopra. Queſta ſottiliſſima falda di legno, che forma il corpo d' una viola, in capo a cent' anni diventerà più armo-

Les Bois. *ſonore. Sous l'archet des Forcrois elle étonnera par une entouſiaſme inimitable. Sous celui des Marais elle ſera réellement éloquente : chacun entendra ſon langage, parce qu'elle parlera au cœur.*

Le bois s'accommode à nos beſoins non ſeulement par la facilité que nous avons à le plier, mais encore par celle que nous avons à le fendre & à le partager en autant de feüilles qu'il nous plaît.

Le Chev. *D'où vient, je vous prie, cette diſpoſition qu'ont preſque tous les bois à ſe fendre ſelon leur longueur, & la difficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaiſſeur ?*

Le Pr. *Cette diſpoſition qu'on appelle le fil du bois, provient de la ſituation des longs tujaux, qui étant couchés dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les autres pour voiturer la ſéve au feüillage & aux fruits, ſe peuvent déſunir les uns des autres par l'inſertion d'un coin mais qui formet emſemble une épaiſſeur difficile à rompre par le travers.*

Fil du Bois.

Le Chev. *C'eſt à peu près comme il arrive à un paquet de chanvre*

ou

monioſa. Sotto l'archetto *di Forcrois* ella farà ſtordire gli aſtanti a forza d' entuſiaſmi mirabili. Nelle mani di *Marais* diverrà eloquente : il ſuo linguaggio ſarà inteſo da tutti , perch' eſſa parlerà al cuore. I Boschi.

Il legno s' addatta a' noſtri biſogni , non ſolo perchè agevolmente ſi piega , ma ancora per la facilità, ch'abbiamo nel fenderlo , e nel dividerlo in quanti minuzzoli , che ſi deſidera .

Cav. Qual è mai la cagione di coteſta facilità che ſi prova quando ſi vuol fender per lungo quaſi tutti i legni , e la difficoltà , che ſi trova a tagliarli per traverſo ?

Prio. Queſta diſpoſizione , chiamata tiglio del legno , naſce dalla ſituazione delle fibre , le quali, eſſendo ſteſe l' une contro l' altre per tutto quanto è lungo l' albero, affine di diſpenſare il ſucchio alle foglie , o alle frutte , ſi poſſono ſeparare coll' introdurvi una zeppa ; ma che unite formano un tutto difficile da romperſi per traverſo . Tiglio del legno.

Cav. Queſto è appreſſo a poco ciò, che accade in una mataſſa di canape,

o di

LES BOIS. *ou de ſoye. On en ſépare aiſement une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris enſemble, ſelon leur épaiſſeur, il n'eſt pas facile de les arracher. Et on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tirent & ſoulévent le plus grands fardeaux.*

Le Pr. *Mais il y a cette différence entre les fils qui compoſent une corde & ceux qui compoſent une piéce de bois, que les fils de chanvre & autres, étant naturellement ſans roideur & fort tortueux, ne peuvent roidir & affermir la corde dans ſa longueur. Au lieu que les tuiaux qui forment le fil du bois, étant deſtinés à charier la ſéve, ſont pour l'ordinaire aſſez droits: & lorſqu'ils ſont une fois bien nouris, bien épaiſſis & fortifiés l'un contre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une maſſe ſi ſolide & ſi ferme dans ſa longueur, qu'un bâton de chêne d'un pouce en quarré, poſé à plomb, peut porter huit milliers peſant, & que deux ou trois étais vont ſoûtenir l'énorme poids de toute une charpente, lorſqu'on a retiré le mur qui lui ſervoit d'apui.*

Mais

o di ſeta. E' facile dividerne una I Boschi.
metà dall' altra. Ma queſte fila unite inſieme non ſono facili da ſtrappare per traverſo. Eſſe s'aggrovigliano per unirle meglio, ſe ne fanno delle corde, che ſtraſcinano, e ſollevano qualunque peſo più grande.

Prio. Tra le fila però, che formano una corda, e quelle, che formano un pezzo di legno, v'ha queſta diſparità, che, ſiccome le prime ſono fleſſibili, e tortuoſe, così non poſſono render la corda dura, e ſoda per lungo. Laddove le fibbre, che formano il tiglio del legno, eſſendo deſtinate a condur il ſucchio, per lo più ſono dritte, e quando ſono groſſe, fitte, e fortificate l' una coll' altra, eſſe coll' accozzamento della ſteſſa direzione formano un corpo sì ſolido, e sì duro per lungo, che un legno quadro di quercia, il cui diametro non eccede un' oncia, può ſoſtenere otto mille libbre di peſo, e che due o tre travicelli ſoſtengono lo ſmiſurato peſo di tutto il legname d' una fabbrica, quando s' abbia levato il muro, che la reggeva.

Ma

Les Bois.

Mais avant que d' examiner les ſecours que nous tirons de l' extrême force du bois, arrêtons-nous un moment ſur les ſervices qu' il nous rend par ſa diviſibilité, & tout enſemble par le beau poli dont il eſt ſuſceptible.

Diviſibilité & poli du bois.

Avec le ſecours de la coignée, de la ſcie & du rabot, on débite un tronc une branche d' arbre en autant de lames qu' on juge à propos. On creuſe ce bois, on l' arrondit, on le polit, ou le tourne comme une cire molle, pour en faire des parquets, des chambranles, des lambris, des chaſſis, des armoires, & tous ces beaux aſſemblages, par leſquels le menuiſier mét à couvert tout ce que nous voulons conſerver, & rend nos apartemens auſſi beaux & plus ſains que s' ils ètoient, ou revétus de ſoye ou enrichis de belles peintures, ou incruſtés des marbres le plus riches. Un vernis répandu ſur tout l' ouvrage, y mét l' unité d' un bout à l' autre, & écarte par ſon amertume tous les vers qui voudroient, à nos dépens, y chercher un paſſage ou y établir leur demeure.

Menuiſerie.

C' eſt encore la facilité de diviſer

Placage.

& de

Ma prima d' esaminare i vantaggj, che ricaviamo dalla forza smisurata del legno, osserviamo un poco, quanto ci sia giovevole la sua divisibilità, e nel tempo stesso la pulitezza, cui esso è atto ad ammettere. I Boschi. Divisibilità, e pulitezza del legno.

Col mezo della scure, della sega, e della pialla si divide un tronco, o un ramo d' albero in quanti trucioli si stima bene. Questo legno s' incava, si rotonda, si pulisce, si maneggia come una cera molle, per farne de' pavimenti, de' telaj, delle porte, de' soffitti, dell' impannate, degli armadj, e tutte coteste manifatture, con cui il falegname mette al coperto tutte le cose, che vogliamo conservare, e rende le nostre case ugualmente belle, e più sane, che se fossero, o addobbate di seta, o fornite di belle pitture, o intonacate di ricchi marmi. Con un po' di vernice, distesa sul lavoro, si rende ogni cosa uniforme, e colla sua amarezza si tengono lontani tutti vermi, che vorrebbero trovarvi un passaggio, o stabilirvisi a nostre spese. Varj lavori de' falegnami.

L' agevolezza altresì di fendere, Tassa, e di

Les Bois. *& de polir toutes ſortes de bois, qui a réveillé depuis quelques ſiécles l'induſtrie des ébéniſtes. Ils ſavent chantourner: c'eſt-à-dire, couper les extremités d'une planche ou d'une petite lame, ſelon le profil de la figure qu'on veut qu'elle prenne. Ils ſavent aſſembler & coller ſur un fond ſolide & groſſier des compartimens délicats, des païſages, des fleurs, des figures mêmes d'animaux très-réguliéres; le tout compoſé avec une extreme economie de petites lames de bois domeſtique ou étranger.*

Bois de placage. *Ils employent avec ſuccès l'olivier pour ſes riches veines; le noyer pour ſes nuances; l'ébéne pour ſa noirceur admirable; le fuſtet pour ſon jaune doré; le ſapan ou bois de bréſil pour ſon beau rouge; le mériſier pour l'éclat de ſon poli; l'érable pour ſes mouchetures; le poirier pour la facilité de le teindre en noir, au défaut de l'ébéne; le cédre pour ſon incorruptibilité; le bois de ſainte Lucie, eſpéce de petit ceriſier de Loraine; le calembourg* *; le*

* Bois d'Inde aſſez commun, & bien différent du *Calembouc* & du *Calembac*, qui l'un & l'autre font partie de l'aloè de la Cochinchine & de Cambege.

e di pulire il legno ha deſtata da qualche ſecolo in quà l' induſtria degl' intarſiatori . Eſſi ſanno contornare , cioè tagliare la ſtremità d' una tavola , o d' una falda ſottile ſecondo il proffilo della figura , che le ſi vuol dare . Eſſi ſur un fondo duro , e groſſolano ſanno diſtribuire e incollare de' gentili ſcompartimenti , de' paeſi , de' fiori , e delle figure belliſſime d' animali , formando il tutto con ſomma economía di trucioli di legno noſtrale , o ſtraniero. I Boschi.

Adoperano con buon eſito l'ulivo per l' abbondanza delle ſue vene ; la noce per le ſue ſcreziature ; l' ebano per l' ammirabile ſua nerezza ; il *Fuſtet* pel ſuo giallo dorato ; il *ſapan* , o legno del Braſile pel ſuo bel roſſo ; il ciliegio pel ſuo luſtro ; l' acero per le ſue macchie ; il pero , perchè facilmente ſi tinge in nero in mancanza dell' ebano ; il cedro per la ſua incorruttibilità ; il legno di S. Lucía , ch'è un ciliegio picciolo della Lorena ; il Calemburgo * ; I legni per intarſiare.

il

* *Albero dell' Indie aſſai uſitato , e molto differente dal* Calembuc, *e dal* Calembac ; *i quali ſono una ſpezie di aloè della Chochinchina , e di Camboge .*

Les Bois. *le ſantal, & beaucoup d'autres, pour leurs diverſes odeurs. Cette menuiſerie de placage nous fournit des burreaux, des cabinets, des armoires à livres, des commodes, des boëtes, & des ſupports de pendules, des eſcabelons pour porter des vaſes & des figures; tous ouvrages où nos ouvriers mettent beaucoup d'art & de goût: mais qui ne ſont eſtimables & de ſervice qu'autant qu'il ſe trouve de ſimplicité dans le deſſein, de propreté dans l'éxécution, de ſolidité dans le tout.*

Le tour. *C'eſt encore la facilité de tailler & de polir le bois, qui a fait imaginer & perfectionner le tour. Le bois le plus dur, & ſur lequel le fer & l'acier trouvent à peine priſe, comme le buis & l'érable, mis dans le mains d'un tourneur, ſe dégroſſit, s'arrondit, s'orne de filets, de gorges, de canneleures, de pommes, & devient ſous ſon ciſeau, colonne, baluſtre, ſupport, boëte, couvercle, cuvette; en un mot tout ce qu'il lui plaît. On a vû dans tous les tems l'agréable exercice du tour, paſſer des artiſans aux perſonnes le plus honorables, déſennuyer les ſolitaires,*

il ſandalo, e molti altri pe' loro odori. Queſta intarſiatura ne ſomminiſtra de' tavolini, delle ſcarabattole, delle librerie, degli armadj, delle caſſettine, de' piedeſtalli d' orologj, degli ſgabelli per ſoſtenere i vaſi, e le figure, nelle quali manifatture i noſtri artefici vi mettono molta induſtria, e buon guſto; ma che ſono tanto più pregevoli, e giovevoli, quanto più eſſe ſono ſemplici nel diſegno, felici nell' eſecuzione, e durevoli nella materia. I Boschi.

A cagione di queſta facilità di tagliare, e di pulire il legno, s'è inventato, e perfezionato il tornio, Il legno più duro, in cui il ferro, e l'acciajo durano gran fatica a far preſa, ſiccome il boſſo, e l'acero, in mano d'un tornitore ſi dirozza, ſi rotonda, e s'adorna di filetti, di faſcette, di ſcanalature, di nocchj, e ſi traſforma in colonna, in balauſtro, in piedeſtallo in iſcatola, in coperchio, in boſſolo, in ſomma in che ch'eſſo vuole. L'arte dilettevole del tornitore, s'è veduta ſempre, far paſſaggio dagli artigiani nelle perſone più nobili, e ſervir di paſſatempo a' ſolita- Il Tornio

Les Bois.

res, & amuſer les Princes mêmes. La réunion de la ſolidité & de la docilité dans une même matiére, a fait encore choiſir le bois pour repréſenter en entier ou en demi-relief, l'homme, les animaux, les fleurs, les feüillages, & tous les ornemens qu'on a enſuite eſſayé de tirer des marbres & des métaux même, pour en rendre la jouiſſance plus durable. Mais un goût pervers & trop ami du brillant a ſouvent altéré & abatardi ſous une couche d'or ou d'argent, les plus beaux traits de la ſculpture. Combien de riches figures de Germain Pilon & de nos meilleurs ſculpteurs, ont perdu ſous le bronze & ſous l'or, dont on les a incruſtés, une bonne partie de leur expreſſion & de leur légéreté!

La ſtatuaire & la ſculpture.

Le Chev. J'ai oui raconter une hiſtoire qui a beaucoup de rapport à ce que vous dites. L'Alexandre encore enfant, étoit une des ſtatues de Lyſippe de Sicyon qui lui fiſſent le plus d'honneur. Néron la fit dorer: parce qu'elle n'étoit que d'airain; il la gâta. Cette parure affoiblit les traits & durcit les graces de l'enfant. On en ôta l'or, & la ſtatue parut

Plin. l. 34.

plus

rj, e di ſolazzo agli ſteſſi Principi. I Boschi.

A cagione dell'arrendevolezza, che nel legno è congiunta alla durezza, egli è ſtato traſcelto per rappreſentare in tutto, o in mezo rilievo, l'uomo, gli animali, i fiori, le foglie, e tutti gli ornamenti, che poi s'è ſtudiato di cavare da' marmi, e per fin da' metalli per renderli più durevoli. Pure un guſto cattivo, e troppo amante dell'appariſcenza, ha ſpeſſo alterate, o guaſtate, con una incamiciatura d'oro, o d'argento le ſculture più belle. O quante belle ſtatue di Germano Pilon, e de' noſtri ſcultori più bravi, coll'incroſtarle di bronzo, e d'oro, hanno perduta la loro vivacità, e la lor grazia! La Statuaria, e La Scultura.

Cav. Ho ſentito raccontar una ſtoria, che cade molto a propoſito. Aleſſandro, rappreſentato in tenera età, era una delle ſtatue più famoſe di Liſippo di Sicione. Ella era di rame; Nerone la fece indorare, e la guaſtò. Queſt'ornamento sfigurò le fattezze, e reſe ruvidi i vezzi di quel fanciullo. Si ritornò a levar via l'oro, e la ſtatua comparve tuttavía *Plin. l. 34.*

Les Bois. *plus eſtimable même avec les bleſſures ou les piquûres qu'il y avoit fallu faire pour y appliquer l'or. Mais, Monſieur, j'interroms ce que vous aviez à dire des ſervices du bois.*

Le Pr. *La ſuite en ſeroit trop longue pour un ſeul entretien. Nous reprendrons demain les avantages que nous trouvons dans la dureté & dans les autres qualités des bois.*

Più ſtimabile, non oſtante le ammac- I Boschi.
cature, e l'intaccature, ch'era ſtato d'uopo di fare per applicarvi l'oro. Ma io, Signore, interrompo il voſtro diſcorſo intorno a' vantaggj del legno.

Prio. Queſto può baſtare per un ſolo ragionamento. Dimani ripiglieremo le utilità, che ſi ricavano dalla durezza, e dall' altre qualità del legno.

LES BOIS.

HUITIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. *APrès la multitude de ſervices que je me ſuis contenté, Monſieur, de vous indiquer, les bois nous en rendent encore de plus importans par leur maſſe, par leur longueur, mais plus particuliérement par un aſſemblage & un tiſſu de parties qui les empêche de ſe rompre. Il eſt aiſé de trouver dans la nature, des corps très-lourds & tres-compactes. Telles ſont les pierres & les marbres, dont nous ſavons faire tant d'uſage. Mais ces maſſes ſont difficiles à rapprocher, à aſſembler, à mettre en œuvre. Elles n'ont point de jeu, elles ſont caſſantes, & ne nous ſervent qu'étant aſſiſes & dans un parfait repos. Au lieu que les maſſes de bois les plus énormes ſe livrent*

à

I BOSCHI.

DIALOGO OTTAVO.

IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Prio. OLtre a' molti vantaggj, che m'è baſtato d' accennarvi, il legno ce ne reca tuttavía di maggiori mediante la ſua mole, e la ſua lunghezza; ma ſpezialmente in virtù dell' unione, e della teſſitura delle ſue parti, per cui eſſo non può ſcommetterſi. E' facile trovare nella natura de' corpi graviſſimi, e denſiſſimi. Tali ſono le pietre, e i marmi, di cui ſappiamo farne tanti uſi. Pure queſti corpi ſono difficili da unire, da commettere, e da adoperarſi. Eſſi non hanno alcun moto, ſono fragili, nè ci ſervono ſe non ſtando fermi, e in ripoſo; laddove i legni più ſmiſurati s' adattano

Les Bois. *à tout ce que l'homme en veut faire. Des troncs ou des tiges de ſoixante & quatre-vingt piés de longueur*

Pilotage. *s'enfoncent dans les entrailles de la terre, pour y aller chercher le tuf ou le terrain ferme dans les endroits mouvans, & qui s'affaiſſeroient ſous le poids de la maçonnerie. Ces grands bois entaſſés à grands coups, forment dans la terre ou dans l'eau une forêt de pilotis ſtables, & ſouvent incorruptibles, qui vont porter à jamais ſur leur tête le poids des plus grands édifices avec une conſiſtance & une égalité que nous ne trouvons pas dans la ſolidité même de la terre.*

Charpenterie. *Je vois de longues maſſes de bois prendre une route toute différente. Elles montent au haut des bâtimens elles y maintiennent les murs & en empêchent l'écartement: elles ſoûtiennent tout le fardeau d'une vaſte couverture d'ardoiſes, de tuiles, ou même de plomb.*

Faut-il ſe mettre en mouvement & agir pour être utiles à l'homme? vous voyez les plus lourdes piéces, des poutres en quelque ſorte inebranblables, quitter leur place, ſe mettre

en

a tutti i voleri dell' uomo. I tronchi, o gli ſteli lunghi ſeſſanta, e ottanta piedi, ſi sprofondano nelle viſcere della terra per trovarvi il tufo, o 'l terren ſodo, ne' terreni, che fondano, e che cederebbero al peſo della fabbrica. Coteſti gran legni, conficcati a gran forza, formano ſotterra, o nell'acqua una ſelva di palificate ſalde, e talvolta incorruttibili, le quali ſoſterranno per ſempre degli edifizj grandiſſimi, con una fermezza, e con una uguaglianza, che non ſi trova nella medeſima ſtabilità della terra. I Boschi. Palizzate.

Oſſervo de' legni lunghiſſimi, de' quali ſi fa un uſo totalmente diverſo. Eſſi ſalgono in cima degli edifizj: vi ſoſtengono i muri, nè li laſciano sbonzolare: reggono il gran peſo d' un vaſto tetto d'ardoicie, di tegole, o perſino di piombo. Fabbriche.

Se fa d'uopo, che ſi muovano, e operino a pro dell'uomo, voi vedete delle moli peſantiſſime, delle travi, per così dire, immobili, abbandonare il lor poſto, metterſi

Les Bois. *en jeu, ſe hauſſer, s'abaiſſer, courir, rouler, & montrer malgré leur maſſe, autant d'agilité que de force pour ſatisfaire l'homme, & pour ſuppléer à la foibleſſe de ſes épaules & de ſes bras. De-là nous viennent ces beffrois, qui ſouffrent pendant pluſieurs ſiècles le poids & le mouvement d'une cloche de vingt à trente mille. De-là nous viennent les moyeux, les roues, les eſſieux, les brancards, les péſantes charettes, & tout ce que le charonnage conſtruit pour nous tranſporter & pour voiturer nos fardeaux où il nous plaît. De-là nous viennent les ponts-levis, les herſes, les baſcules, les grands bras des moulins, les preſſoirs, les ſoulleries, les fonderies, les grues, les ſonnettes à piloter, & toutes ces grandes machines qui expédient en un inſtant ce que deux & trois cens bras auroient quelque-fois peine à achever en un jour.*

C'eſt enfin de là que nous viennent les barques, les batteaux, les

Navigation. *vaiſſeaux de mer, bâtimens d'une ſtructure ſi ingénieuſe, qui reſſemblent à des villes flotantes que le vent conduit avec leurs habitans*

d'un

in moto, alzarsi, abbassarsi, scor- I Boschi.
rere, ruotolare, mostrando, con tutta la lor mole uguale agilità, e forza, per contentar l'uomo, e per supplire alla fiacchezza delle sue alle, e delle sue braccia. Indi nascono quelle travi, che reggono pel corso di più secoli al peso, e allo scrollo d'una campana del peso di venti in trenta mila libbre. Indi nascono i razzi, le ruote, gli assi, le lettighe, le carrette, e tutto ciò, che lavorano i carradori per trasportar noi, o i nostri fardelli, dovunque vogliamo. Indi i ponti levatoj, le sbarre, i mazzacavalli, i gran fusoli de' mulini, gli strettoj, i purghi, le fonderíe, le leve, i mazzapicchj, e tutte l'altre macchine smisurate, che eseguiscono in un istante ciò, che talvolta dugento braccia non finirebbero in un giorno intero.

Indi finalmente nascono le bar- Navigazione.
che, i battelli, le navi, che solcano il mare, fabbriche veramente d'una struttura sì bella, che sembrano tante Città galleggianti, condotte dal vento insieme co' loro abitanti

Les Bois. *d'un bout du monde à l'autre.*

Le Chev. *C'eſt une entrepriſe bien hardie de traverſer l'océan ſur quelques bois liés enſemble. Comment la penſée en a-t-elle pû venir à l'homme?*

Origine des arts. Le Pr. *L'homme voyoit autour de lui des animaux de toute eſpéce qui naiſſoient pourvûs de tout ce qui leur étoit néceſſaire, & qui avoient ſurtout une extréme agilité pour ſe tranſporter où ils vouloient, tandis qu'il étoit contraint de ramper ſur la terre, & d'y chercher avec fatigue une multitude de choſes diſperſées loin de lui. Il voyoit paſſer ſur ſa tête d'autres animaux légers comme le vent, qui fendoient l'air ſans obſtacle, ſe tranſportoient d'une contrée à l'autre, & que la mer meme n'arrêtoit pas. L'homme qui vient au monde dépourvû de tous ces avantages, mais à qui la raiſon tient lieu de tout, parvint peu à peu à faire marcher & travailler à ſon ſervice les animaux terreſtres; il trouva dans la légéreté du bois, dans la mobilité des eaux, & dans la force des vents, le moyen de ſe procurer par terre & par mer des voi-*

da un capo del mondo all' altro . I Boschi.

Cav. Ella è bene un' ardita impresa il valicare l' Oceano, su pochi pezzi di legno raccozzati . Come mai è caduto ciò in mente all' uomo?

Prio. L' uomo si vedeva attorniato da ogni spezie d' animali , che nascevano provveduti di quanto era lor necessario , e che spezialmente con somma agilità si trasferivano , dovunque volevano, mentr' esso era costretto a brancolar sulla terra, a cercarvi con fatica moltissime cose disperse assai lontane da lui . Si vedeva passar sopra il capo degli animali agili, siccome il vento , che senza verun ostacolo solcavano l'aria , si trasferivano da un luogo all'altro , e a cui nemmeno il mare serviva di remora . L'uomo, che nasce sprovveduto di tutti questi vantaggj , ma c'ha la ragione, che supplisce a tutto , a poco a poco giunse a far uso degli animali terrestri: conoscendo egli la leggerezza del legno, la mobilità dell' acque , e la forza de'venti, trovò la via di procacciarsi per terra, e per mare delle L'origine dell' arti.

vet-

Les Bois. *voitures auſſi légéres que l'aîle des oiſeaux. Depuis cette invention, l'homme n'eſt plus borné à une petite portion de la terre. Il ſe tranſporte par tout. Les provinces éloignées ſe trouvent en correſpondance. Les villes qui ſont ſituées à l'embouchûre des riviéres, & à portée de recevoir par la mer les marchandiſes des païs etangers, font remonter ces marchandiſes par les riviéres, & les diſtribuent dans un royaume entier. De cette façon, Paris & Nantes ſe trouvent raprochées. Tous les ſujets d'un état ſemblent devenir par ces comunications les habitans d'une meme ville. Ils ſe connoiſſent, ils s'entraident, ils ſe rendent viſite reciproquement. On peut dire plus: c'eſt la terre entiére qui eſt devenue une ville unique, dont les continens ſont les différens quartiers: puiſque par l'invention & par la perfection de l'art de naviger, l'homme va d'une extrémité de la terre à l'autre, comme un habitant de Veniſe paſſe en gondole d'un quartier de la ville à l'autre. Il peut faire neuf mille lieues en moins de deux ans, & avec le ſe ours de ſon vaiſſeau &*

de

vetture veloci, ſiccome l' ali degli uccelli. Dopo diqueſta invenzione, l' uomo non è più confinato in un picciol angolo della terra .. E' va per tutto. Le provincie più rimote comunicano inſieme. Le città ſituate all' imboccatura de' fiumi, e che hanno il commodo di ricevere le mercatanzíe ſtraniere pel mare, le fanno riſalire pe' fiumi, e le diſpenſano a tutto un Regno .. Così s' accoppiano Parigi, e Nantes .. Mediante coteſte comunicazioni, tutti i ſudditi d' uno ſtato ſembrano concittadini. Si conoſcono, s' ajutano, ſi viſitano ſcambievolmente. Dirò ancora qualche coſa di più; tutta la terra è divenuta una città ſola, le cui terreferme formano le varie contrade; poichè, per via dell' invenzione, e della perfezione della nautica, l' uomo paſſa da una ſtremità all' altra della terra, ſiccome appunto un Veneziano in gondola paſſa da una contrada della città all'altra. Eſſo può far nove mila leghe in meno ſpazio di due anni, e per mezo del ſuo vaſcello, e I Boschi.

della

Les Bois. *de la voile, il arrive où les oiſeaux n'ont jamais pû parvenir. Quand les aigles & les faucons ont voulu aller auſſi loin que l'homme ils ſe ſont perdus au milieu de leur courſe par la laſſitude & par l'épuiſement.*

Bois à brûler. *Après tous ces ſecours, pouroit-on croire que le bois nous en procure encore un plus important? Le bois eſt le ſoûtien de notre vie: puiſqu'il contient la principale matiére ou l'aliment le plus naturel du feu, ſans lequel nous ne pourions ni apprêter nos nourritures les plus communes, ni fabriquer la plûpart des choſes les plus néceſſaires, ni conſerver notre ſanté.*

Le ſoleil eſt l'ame de la nature, puiſqu'il donne à tout la vie & l'action. Mais nous ne ſommes pas maîtres de détourner à notre uſage une portion de ſes feux pour cuire nos viandes, pour fondre & façonner nos métaux, pour amollir, pour ſécher, pour purifier. C'eſt le bois qui ſupplée au ſoleil dans la plûpart de ces operations, & qui par ſa quantité plus ou moins grande, donne à l'homme le choix de tous les dégrés de chaleur & de flamme.

En

della vela, giugne dove non po- I Boschi
terono mai arrivare gli uccelli. Quandunque l' aquile; e i falconi vollero andar lontani, ſiccome l' uomo, e' ſono periti alla metà del lor viaggio, o ſtanchi, o ſtenuati.

Chi mai crederebbe, che dopo Legna da fuoco.
tutti coteſti benefizj, il legno ce ne faceſſe un altro molto maggiore? Egli è il ſoſtegno della noſtra vita, poichè contiene la materia principale, o l'alimento più omogeneo del fuoco, ſenza cui non potreſſimo nè cuocere i cibi più uſuali, nè fabbricare la maggior parte delle coſe più neceſſarie, nè conſervare la noſtra ſalute.

Il ſole è l' anima della natura, poichè comunica a tutto la vita, e l'attività. Noi però non poſſiamo convertir in noſtro uſo una porzion del ſuo fuoco per cuocere le noſtre vivande, per liquefare, e lavorare i metalli, per ammorbidire, aſciugare, e purificare. Il legno in quaſi tutte queſte operazioni ſuppliſce al ſole, e, a miſura della ſua quantità, ſomminiſtra all' uomo que' gradi di caldo, o di fuoco, ch' eſſo deſidera.

Il ver-

Les Bois. *En hyver, quand le ſoleil s'éléve peu ſur notre horiſon, la longueur des nuits, les brouillards & la gelée ſeroient capables d'affoiblir la chaleur juſqu'au point de nous ôter la vie dont il eſt le conſervateur, ſi alors nos foyers ne nous rendoient la chaleur & la joye que nous avons perdues avec lui.*

Le Chev. *Je comprens à préſent toute l'étendue du beſoin que nous avons du bois. Ces arbres que nous appellons ſtériles, ſont plus de reſſource pour nous par leur taille avantageuſe, que les arbres fruitiers. Mais le bois qui nous eſt ſi néceſſaire eſt-il auſſi rare qu'on le dit? C'eſt une prophétie répandue par tout, que la France périra un jour faute de bois. Ce diſcours a-t-il quelque fondement?*

Le Pr. *Vous pouvez juger aiſément de la fauſſeté de cette prophétie, par l'hiſtoire abrégée que je vais vous faire de nos bois.*

Hiſtoire des forêts de France. *Cette matiére ſi précieuſe & ſi neceſſaire à tous les uſages de la vie, étoit autrefois exceſſivement abondante en France & dans l'Europe entiére. On en étoit embaraſſé. Il eſt croyable qu'*

Il verno, quando il ſole s' alza poco ſul noſtro orizzonte, le lunghe notti, le nebbie, e 'l ghiaccio baſterebbero a ſtenuare il calor naturale ſin a levarci la vita, di cui egli è conſervatore, ſe i noſtri focolari non ci reſtituiſſero il calore, e l'allegrezza, che avevamo ſmarrita inſieme con lui. I Boschi.

Cav. Ora capiſco il biſogno grande, che abbiamo del legno. Coteſte piante da noi dette ſterili, mediante la loro gran mole, ci ſono più profittevoli delle fruttifere. Ma 'l legno, che c' è tanto neceſſario, è forſe tanto raro quanto ſi dice? V' è una profezía divolgata per tutto, che la Francia, quando che ſia, perirà per mancanza di legname. Con che fondamento mai ſi dice ciò?

Prio. Dalla ſtoria ſuccinta, ch'io vi racconterò de'noſtri boſchi, voi potrete agevolmente conoſcere la falſità di queſta profezía.

Storia delle foreſte di Francia.

Queſta materia sì prezioſa, e sì neceſſaria per tutti i noſtri uſi, era una volta copioſiſſima nella Francia, e in tutta l' Europa. Ella ci ſerviva d' impaccio. E' credibile, che

Les Bois. *qu'après le déluge, les graines des herbes, des légumes & des arbres portées & déposées pêle mêle par le cours des eaux, pullulérent par tout, & couvrirent presque toute la surface des grands continens. A mesure que les nations venues d'orient s'avancerent dans le nord & vers l'occident, elles furent obligées de défricher ce qu'elles voulurent habiter & cultiver. Plus l'Allemagne & la France se peuplérent, plus on y diminua de l'étendue des forêts.*

Elles étoient cependant encore si vastes & d'une si petite utilité dans le douziéme siècle, que les seigneurs en abandonnoient tout communément de très-grandes portions aux premiers religieux qui leur demandoient une retraite. Les disciples de saint Norbert & de saint Bernard s'appliquerent avec une ardeur infatigable à éclaircir le centre des bois qu'ils habitoient. Ces laborieux solitaires convertirent peu à peu en des terres d'un excellent revenu les endroits les plus négligés, & où jamais la coignée du bucheron n'avoit rien abbattu. On peut dire à leur honneur, que ce qu'ils avoient re-

che dopo il diluvio le ſemenze dell erbe, de' legumi, e degli alberi portate, e diſperſe alla rinfuſa dal corſo dell' acque, pullulaſſero per tutto, e copriſſero quaſi tutta la ſuperfizie delle Terreferme. A miſura, che i popoli partiti di Oriente s' innoltravano verſo il ſettentrione, e l' occidente, eſſi furono in neceſſità di ſpianare i luoghi, cui vollero abitare, e coltivare. Quanto più l'Alemagna, e la Francia ſi popolavano, tanto più ſi diminuivano i boſchi. I BOSCHI.

Non pertanto eſſi erano tuttavía così vaſti, e di sì poco utile nel dodiceſimo ſecolo, che i padroni comunemente ne rinunziavano de' gran pezzi a' religioſi, che primi chiedevano loro un luogo ſolitario. I diſcepoli di San Norberto, e di San Bernardo procurarono con ſommo ardore di diradarea l' interiore de' boſchi da eſſo loro bitati. Coteſti induſtrioſi ſolitarj a poco a poco cangiarono in terreni fecondiſſimi i ſiti più incolti, dove non aveva mai avuto luogo la ſcure. Si può dir veramente a lode loro, che le terre donate ad eſſi

erano

Les Bois. *reçû étoit alors de peu de valeur, & qu'ils furent eux-memes les ouvriers de ces grandes fortunes qu'on envie à préſent à leurs ſucceſſeurs.*

Les ſeigneurs & les communautés qui avoient beaucoup plus de bois qu'il ne leur étoit néceſſaire, en mirènt la meilleure partie en terres novales & labourables. Le nombre des habitans s'acrut à proportion de l'élargiſſement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'eſt une régle d'expérience, que plus la terre eſt cultiveé, plus elle nourit d'habitans, & que réciproquement plus elle a d'habitans, plus elle eſt cultivée. L'état ſe trouva bien de tous ces défrichemens. Mais on peut excéder dans les meilleures choſes & quelque eſtimable que ſoit ſurtout le produit des terres, il pouvoit arriver, à force d'abatre & de défricher des bois, que la France éprouvât un ſort ſemblable à celui de l'Angleterre, qui a laiſſé totalement dépérir ſes forèts. Nous ſerions en ce cas plus à plaindre que les Hollandois, qui ſuppléent au défaut du bois à brûler par la tourbe, qui eſt une terre huileuſe qu'ils tirent du fond

de

erano di pochiſſimo valore, e ch' I Boschi.
eſſi furono i fabbricatori di coteſte gran facoltà, che preſentemente s' invidiano a' lor ſucceſſori.

I Signori, e le comunità, che avevano de' boſchi più del loro biſogno, ne cangiarono buona parte in terre novali, e da lavoro. Gli abitanti creſcevano a miſura, che s' ampliava il campo, e s'aumentavano le rendite. Poich' è regola ſperimentata, che quanto più i paeſi ſono coltivati, tanto più vengono popolati, e che proporzionatamente quanto più ſono popolati, tanto ſono più coltivati. Il Governo trovò in queſti ſpianamenti il ſuo conto. Ma eziandío l' ottime coſe hanno i loro eccеſſi; quantunque la rendita delle terre ſia ſtimatiſſima, pure a forza d'abbattere, e di ſpianare i boſchi, la Francia correva riſico di non provare la diſgrazia dell'Inghilterra, che ha laſciato perir tutte quante le ſue ſelve. In tal caſo noi ſareſſimo a peggior condizione degli Ollandeſi, che ſuppliſcono alla mancanza delle legne col turbo, ch' è una terra oliosa, cui cavano dal fondo

delle

Les Bois.

de leurs marais. Nous ſerions plus à plaindre que les Anglois qui trouvent à des profondeurs inégales de grands lits de charbons de terre, autre eſpéce de terre graſſe pleine de bitume ou de ſoufre, & de parties métalliques, dont l'odeur qui n'eſt pas réjouiſſante, peut devenir ſuportable par l'habitude. On apperçut enfin les conſéquences funeſtes que pouvoit avoir la liberté dont chacun jouiſſoit de diſpoſer de ſes bois comme de tout autre bien. Un gouvernement ſage ſut prévenir pour nous la néceſſité d'aller acheter dans le nord nos proviſions de bois. Nos Rois toûjours attentifs à faire valoir les productions naturelles de la France, établirent les maîtriſes de eaux & forêts pour empêcher les dégradations & les abatis arbitraires. Ils réglérent l'ordre & le tems de coupes. Il ſut défendu d'abéire une tige d'arbre avant que l'officier prépoſé y eût imprimé la marque du marteau de la maîtriſe. Mais on ne ſe contenta pas de ne plus abandonner le bois de haute futaye au caprice des particuliers. On mit auſſi de ſages réſerves à la coupe des taillis: c'eſt-à-dire,

Maîtriſe des eaux & forêts.

des

delle loro paludi. Noi ſaremmo in peg giore ſtato degl' Ingleſi, che trovano ſotterra, in certa profondità, de' gran ſuoli d' asfalto, il qual è una ſpezie di terra craſsa, zeppa di bitume, e di zolfo, e di parti metalliche, il cui ingrato odore può divenir ſopportabile a forza d'aſſuefazione. Si conobbero alla perfine le conſeguenze funeſte, cui poteva cagionare la libertà, per cui ciaſcuno poteva diſpor de' ſuoi boſchi, ſiccome di tutto il reſto, che poſſedeva. La prudenza del governo prevenne la neceſſità, in cui ſareſſimo venuti, d'andar a provvederci di legne ne' paeſi ſettentrionali. I noſtri Re, ſempre ſolleciti a far valere le produzioni naturali della Francia, ſtabilirono i magiſtrati dell' acque, e de' boſchi per impedire le diminuzioni, e gli atterramenti arbitrarj. Eſſi preſcriſſero la regola, e 'l tempo di tagliare; proibirono il tagliare alcun pedale d'albero, ſe prima l' uffizial deſtinato non v' aveſſe impreſſa la marca del Magiſtrato. Ma non baſtava l' aver levato a' privati l'arbitrio di diſporre degli alberi d' alto fuſto; ſi fecero eziandío alcune ſavie regole intorno al taglio delle macchie, cioè

I BOSCHI.

Magiſtrati ſopra i boſchi, e ſopra l' acque.

Les Bois. *Voyez les ordon. des eaux & forêts & ſur tout l' admirable ordonance de 1669.*

des menus bois dont on fait des fagots, des chevrons, des lates, & des cerceaux. Comme les bois de charpente pour la fabrique des maiſons & des vaiſſeaux, ſont les plus importans de tous, il fut ordonné pour les multiplier, de conſerver ſeize baliveaux, c' eſt-à-dire, ſeize tiges de l' âge du bois, dans chaque arpent de taillis qu' on coupe, en y laiſſant toujours tous les anciens baliveaux des coupes precédentes, que la maîtriſe permét enfin d' abatre quand ils ſont bons à prendre. Tous ces arbres reſervés deviennent futayes au bout d'un tems, & en répandant de bonnes graines dans le taillis, ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le deſſus.

C' eſt encore un réglement de la même ordonnance de laiſſer dix arbres par arpent lorſqu' on abat les hautes futayes.

Il fut en même tems défendu aux particuliers de diſpoſer de leur baliveaux avant qu' ils euſſent quarante ans dans les taillis, & cent vingt dans les futayes, ce qui procure efficacement du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin.

Ces

degli alberi piccoli, di cui si fanno delle fascine, de' travicelli, dell'assicelle, e de' cerchj. Siccome il legname da fabbricare le case, e le navi, è il più premuroso di tutti, così per moltiplicarlo fu decretato, che per ogni campo delle macchie, che si tagliano, si riservassero sedici fusti della stessa età del bosco, lasciandovi sempre tutti i fusti vecchj riservati ne' taglj precedenti, cui il magistrato permette finalmente, che si taglino, quando sono buoni da adoperare. Tutti questi tronchi riservati in capo a certo tempo diventano alberi d'alto fusto, e, spandendo delle buone semenze quà e là per la macchia, non lasciano allignarvi il legno cattivo.

I Boschi. *V. gli ordini sopra l' acque, e foreste, massime quello del 1669.*

Questo medesimo editto comanda, che quando s' atterrano gli alberi d'alto fusto, se ne lascino dieci piante per ogni campo.

Fu parimente vietato a' particolari, il disporre de' suoi legni riservati, se prima que' delle macchie non avessero quarant' anni, e que' delle selve centoventi, col qual mezo s' assicura la provvisione di legname da fuoco, e da fabbricare.

Non bastarono queste cautele.

Les Bois. *Ces tiges étant ſerrées dans l' épaiſſeur du bois jettoient auparavant peu de branches, mais elles groſſiſſoient & montoient beaucoup, ne trouvant l' air & la liberté que vers le haut. On prévit bien que les mêmes tiges devenu baliveaux, ne pouroient plus s' épaiſſir ni monter ſi fort, lorſqu' elles jetteroient leurs branches de côté & d' autre dans le vuides que les coupes leur laiſſeroient. On prévit auſſi que ces mêmes baliveaux pouroient être plus aiſément pris du froid en plein air que dans l' épaiſſeur des bois, & que ce qui échapperoit à l' âpre gelée n' échapperoit pas toûjours à la coignée du bucheron qui ne connoit point de loi ſupérieure à ſon beſoin. Pour ménager les futayes, & multiplier les bois de charpente par un moyen plus sûr, Louis XIV. ordonna de plus le quart en réſerve dans toutes les forèts des gens d' égliſe & des communautés eccléſiaſtiques, ou, comme on dit, des gens de main-morte. Ce quart eſt devenu une choſe ſacrée à laquelle la maîtriſe même ne peut permettre de toucher. On ne le peut faire qu'*

avec

Siccome coteſti pedali erano fitti nel folto del boſco, così eſſi prima gittavano pochi rami, ma s'ingroſſavano, e s'alzavano aſſai, poichè non trovavano l'aria libera, ſe non al di ſopra. Si previde, che gli ſteſſi ſteli, quando poi foſſero fuſti riſervati, non potrebbero più ingroſſarſi, nè ſalire, concioſsiachè ſi diramerebbero da tutti i lati ne' voti laſciativi a cagione del taglio. Si previde eziandío, che gli ſteſſi fuſti potrebbero più facilmente eſſere danneggiati dal freddo in luogo aperto, che nel folto de'boſchi, e che quelli, che camperebbero il freddo, non ſi ſalverebbero dalla ſcure del tagliatore, che non conoſce altra legge, che quella della propria neceſſità. Per iſparagnare con più ſicurezza gli alberi d' alto fuſto, e multiplicar il legname da fabbriche, Luigi XIV. riſervò eziandío la quarta parte di tutte le ſelve de' Religioſi, e delle comunità Eccleſiaſtiche. Queſta quarta parte è una coſa tanto ſacra, che nemmeno il magiſtrato può dare la permiſſione di tagliarla. Non può atterrarſi I Boschi

Les Bois. *qu'avec une permiſſion expreſſe du Conſeil, après avoir juſtifié la néceſſité de la coupe, & elle ne s'accorde gueres que quand l'âge du quart réſervé en fait craindre le dépériſſement.*

A ces réglemens ſi bien entendus la cour, les ſeigneurs & les villes ont ajoûté des exemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordés de longues files d'ormes, ou d'autre bois qui poura un jour être une reſſource conſiderable. Le voyageur en traverſant des provinces entières, jouit à la fois & de la verdure qui le couvre, & de la beauté du payſage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenues naiſſantes annoncent de tout côté les châteaux & les villes. La France depuis vint ans ſemble changée en un grand jardin de plaiſance.

Le Chev. *Vous m'avez raſſuré contre la crainte de voir le bois manquer. Mais pour ſûreté plus grande il faudroit faire aujourd'hui le contraire de ce qu'on faiſoit autrefois. On mettoit les bois inutiles en nature de terre, il faudroit mettre en bois les terres inutiles. J'en connois où l'on ne ſéme qu'un peu d'avoine*

ne

se non con una licenza espressa del Consiglio, dopo d'aver provata la necessità di tagliarla; la quale non si concede, se non quando il quarto riservato è sì vecchio, che si teme, che e' non perisca. I Boschi.

A questi ordini così saggj, la corte, i gentiluomini, e le città aggiunsero degli utili esempj. Le nostre strade maestre principiano a fornirsi di lunghi filari d'olmi, o d'altri alberi, che ci saranno un giorno di profitto notabile. Il viandante, attraversando le provincie intiere, gode la verdura, che lo ripara dal sole, e la bellezza del paese, che non gli viene impedita. Gli stradoni ripieni d'alberi indicano la vicinanza de' castelli, e delle città. La Francia da venti anni in quà sembra cangiata in un grande, e delizioso giardino.

Cav. Voi m' avete liberato dal timore di vederci senza legname. Ma bisognerebbe per maggior sicurezza far tutto all' opposto di ciò, che si faceva una volta. Si cangiavano i boschi inutili in terre lavorative; ora bisognerebbe cangiar le terre inutili in boschi. Io ne conosco, in cui non si raccoglie, che un po' di ve-

Les Bois.

ne ou de ſaraſin en cinq ou ſix ans une fois.

Le Pr. *Ce que vous dites, Monſieur, bien des particuliers l'ont entrepris avec beaucoup de ſuccès. C'eſt un des meilleurs moyens qu'on ait choiſi depuis pluſieurs années pour améliorer les mauvais fonds, & ſurtout les terres vagues & extrémement éloignées.*

Le Chev. *Mais il faut attendre longtems pour recueillir quelque choſe.*

Le Pr. *Un pere de famille qui ſe géne toute ſa vie pour aſſurer un revenu honnête à ſes enfans, ſe privera aiſément pendant quelques années du mince produit d'une piéce de terre aride ou intraitable, pour s'aſſurer, & aux ſiens, au bout d'un tems, la jouiſſance d'un meilleur revenu.*

Le Chev. *Je trouve un autre inconvénient à l'intrepriſe de planter du bois. On ſe gardera bien de le planter dans une bonne terre; mais une mauvaiſe qui ne donne point de blé donnera-t-elle du bois?*

Le Pr. *Il n'y a point de terre ſi ſéche & ſi ſtérile qu'elle ſoit, qui ne puiſſe produire quelque ſorte de*

bois

na, o di ſaggina in capo a cinque, I Boschi
o ſei anni.

Prio. Queſto è appunto ciò, che molti hanno intrapreſo a fare con buona riuſcita. De'molti ſpedienti, inventati da molti anni in quà per migliorare le terre cattive, e maſſime le terre, che ſono aſſai rimote, queſto certamente è il migliore di tutti.

Cav. Ma per averne qualche utilità biſogna aſpettar troppo tempo.

Prio. Un Padre di famiglia, che s' affatica per tutta la ſua vita, affine d' aſſicurare a' ſuoi figliuoli un onorevole patrimonio, ſi priverà volentieri per qualche anno del meſchino profitto d'una terra arida, o dura, per aver eſſo, e i ſuoi poſteri, in capo a certo tempo un' entrata maggiore.

Cav. Per metterſi a piantar un boſco vi ritrovo un altro diſordine. Ognuno ſi ſchiverà di piantarlo in una buona terra; ma un terreno cattivo, che non può produr della biada, produrrà poi del legno?

Prio. Non v' ha terra per quanto ſecca, e ſterile, ch' ella ſia, la quale non poſſa produrre qualche ſorta

Les Bois.

bois, comme il n'y a point de bois qui ne ſoit d'un debit sûr. Quand un fond ne pouroit donner que du tremble & des genêts, ce qui eſt bien rare, le profit en ſeroit encore plus grand que d'en tirer un peu de ſaraſin tous les cinq ans. Ce ſeroit toûjours de quoi aſſurer le chauffage aux habitans du pays, & des raffraîchiſſemens utiles aux troupeaux qui ſe guériſſent de leurs maladies en broutant la pointe du genêt. La diſette de bois dans un pays, le voiſinage d'une bonne ville, celui d'une riviére pour faire flotter le bois, ou lié par trains, ou abandonné au fil de l'eau, & comme on dit, à bois perdu, toutes ces circonſtances qui ſe trouvent ſouvent réunies, ſont des motifs puiſſans pour encourager les propriétaires à planter. Des exemples ſans nombre leur garantiſſent le ſuccés. Il ne s'agit que d'une premiére culture, & du choix d'un plant convenable à la terre. Ces arbres voyers, c'eſt-à-dire, qu'on trouve de tems en tems ſur les grandes routes & ailleurs dans les pays les plus arides, ſont des échantillons de ce que la terre peut pro-

di legno, ſiccome non v'ha legno, che non ſia di profitto. Quando anche un terreno non poteſſe produr, che de' pioppi, e delle gineſtre, il che addiviene di rado, tornerebbe tuttavía più conto, che a cavarne ogni cinque anni un po' di ſaggina. Queſto baſterebbe ad aſſicurare le legne agli abitanti, e a rinfreſcare le gregge, che guariſcono dalle lor malattíe, roſicchiando le vettucce della gineſtra. La careſtía di legne in un paeſe, la vicinanza d'una città, e d' un fiume per traſportare il legname, o commeſſo in zatte, oppure laſciato a ſeconda d'acqua, e, come ſuol dirſi; alla ventura [circoſtanze tutte, che ſi trovano ſpeſſo accozzate] ſono motivi baſtevoli per incoraggire i proprietarj a piantare de' boſchi. Vi ſono degli eſempj innumerabili, che gli aſſicurano del buon eſito. Baſta la prima coltivazione, e la ſcelta delle piante corriſpondenti al terreno. Queſti alberi, che ſi trovano tratto tratto ſulle ſtrade maeſtre, e altrove ne' paeſi più ſecchi, ſono tante moſtre di ciò, che la terra può

I Boschi.

Les Bois.

produire: ils ſemblent reprocher aux habitans la triſteſſe & la nudité de leur mere.

Le Chev. *Comment s' y prend-t-on je vous prie, pour commencer un bois?*

Manière de planter un bois.

Le Pr. *Le premier travail néceſſaire pour planter un bois eſt d'environner tout le terrain qu' on y deſtine d'un foſſé profond, & dont on rejette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette premiére précaution les beſtiaux ruineront tout votre ouvrage. On peut planter de deux maniéres, ou de graines, ou avec le jeune plant. Le bois viendra plus vîte par le jeune plant: mais la dépenſe en ſera plus grande. Il viendra plus longuement par la graine: mais la dépenſe ſera moindre, & la nature du bois plus vigoureuſe & plus durable.*

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches ou verges de vingt-deux piés chacune, il faut environ quatorze mille plantes qui ſe vendent communément dix à douze ſols le mille. On les achette des particuliers qui ont des bois, parce qu' il eſt défendu d' en arracher dans

produrre: ſembra, ch' eſſi rimproverino agli abitanti la meſtizia, e la nudità della madre loro. I Boschi

Cav. Qual' è mai la maniera, che ſi pratica, per far un boſco di pianta?

Prio. La prima coſa neceſſaria, è quella di circondare tutto il terreno deſtinato d' un foſſo profondo, la cui terra ſi butta di dentro, cioè dalla banda del boſco. Se non s' uſaſſe queſta cautela, i beſtiami guaſterebbero tutto il voſtro lavoro. Si può piantare un boſco in due fogge, o colle ſemenze, o co' polloni. Il boſco fatto di polloni creſcerà più preſto, ma ſarà di maggiore diſpendio. Colle ſemenze il medeſimo differirà più a creſcere, ma ſarà di manco ſpeſa, e di legno più forte, e più durevole. Modo di formare un boſco.

Per piantar un campo contenente cento pertiche, o canne di ventidue piè per ciaſcuna, ſi richiedono in circa quattordici mila polloni; che ordinariamente ſi vendono dieci, o dodici ſoldi il migliajo. Si comperano da' privati, c' hanno de' boſchi, poich' è proibito lo ſvellerne dalle

Les Bois. *dans les forêts du roi & dans celles des communautés eccléſiaſtiques, où l'état à un intérêt infini de ne point ſouffrir de dégradation. Quand on en peut tirer du jeune plant, ce n'eſt que par une tolérance que le beſoin & le bon employ autoriſent. Le jeune plant doit être un peu fort, bien garni de racines & tout nouvellement arraché. Un délai de deux jours ſeroit capable d'en faire périr un grand nombre.*

Jeune plant. *La maniére la moins couteuſe de mettre en terre le jeune plant eſt d'y employer la charuë. Après qu'on a ouvert un ſillon deux perſonnes marchent à côté des chevaux & mettent les brins dans le ſillon à quelque piés l'un de l'autre: La charuë les recouvre auſſi-tôt en y jettant la terre du nouveau ſillon qu'elle trace. On peut planter par jour juſqu'à ſoixante & quinze perches de terre, ce qui coutera trois livres quinze ſols, le prix ordinaire étant de cinq livres pour l'arpent. Les deux manœuvres qui plantent le jeune bois ſeront contens de douze ſols chacun pour leur journée. On peut auſſi planter en faiſant des foſſés, ou des lon-*

dalle ſelve del Re, e da quelle del- I Boschi.
le comunità eccleſiaſtiche, le quali preme molto al governo, che non diminuiſcano. E, quando ſe ne laſciano cavar de'polloni, queſt'è una ſofferenza giuſtificata dalla neceſſità, e dal buon uſo, che ſi fa di loro. Il pollone vuol eſſere vigoroſo, ben corredato di radici, e ſterpato di freſco. L'indugio di due giorni baſterebbe per farne morir moltiſſimi.

Il modo meno diſpendioſo di piantar i polloni, è d'adoperarvi l'aratro. Dopo d'aver fatto un ſolco, due uomini camminano alla banda de' cavalli, e piantano i polloni diſtanti pochi piedi fra di loro. L'aratro li ricopre toſtamente, gittandovi la terra del nuovo ſolco, che va facendo. In un giorno ſi poſſono piantare ſin a 75 pertiche di terra, il che monterà a tre lire, e quindici ſoldi, poichè il prezzo ordinario è di cinque lire il campo. I due operaj, che piantano il nuovo boſco, ſi contenteranno di dodici ſoldi ciaſcuno pel lavoro d'un giorno. Si può eziandío piantare, facendo delle foſſe, o delle I Polloni.

chiaſ-

Les Bois. *longues rigoles: mais le travail en eſt plus long & plus cher.*

Graines. *Pour employer avec ſuccès les feines du hêtre, & les graines de l' orme, la terre ne ſauroit être trop bien pulveriſée, parce que le germe en eſt extrémement délicat & ne pouſſe pas avec autant de force que le gland qu'il ſuffit de jetter dans un ſillon en ouvrant la terre avec la charuë. La graine d' orme ne coute que la peine de l' amaſſer. La feine ſe vend en bien des endroits dix ſols le boiſſeau, & il en faut ſix boiſſeaux pour un arpent: au lieu qu' il en faut ſeize de glands qui ſe vendent ordinairement quatre à cinq ſols le boiſſeau.*

Avant que de mettre vos graines en terre, ſoit dans des ſillons, ſoit dans des trous régulièrement eſpacés, c' eſt une ſage précaution des les faire germer dans le ſable. On eſt sûr par-là de ne mettre en terre que des ſemences éprouvées, & qui léveront.

Les jeunes plantes qui en proviennent demendent quelques attentions durant les premières années. On les avance beaucoup en les arroſant dans les ſéchereſſes, en les éclairciſſant lorſqu'

chiaſſajuole lunghe: ma il lavoro è più lungo, e di ſpeſa maggiore. I Boschi.

Per adoperare con riuſcita le bacche di cerro, e i ſemi dell'olmo, biſogna che la terra ſia ſgretolata bene, poichè il loro germoglio è gentiliſſimo, nè ſpunta tanto vigoroſo, quanto la ghianda, cui baſta gittar in un ſolco, aprendo la terra coll'aratro. Le ſemenze dell'olmo coſtano ſolo la fatica di raccoglierle. Le bacche del cerro in molti luoghi ſi vendono dieci ſoldi lo ſtajo: e ne baſtano ſei ſtaja per ogni campo: laddove ne abbiſognano ſedici di ghiande, le quali ordinariamente ſi vendono quattro, o cinque ſoldi lo ſtajo. I Semi.

Prima di metter in terra i voſtri ſemi, ſia ne' ſolchi, oppur ſia in formelle regolarmente diſtanti, torna conto di farli germogliar nella ſabbia. Così s' ha certezza, che tutte le ſemenze ſono eſperimentate, e che riuſciranno beniſſimo.

Le piante novelle, che derivano, dalle ſemenze richiedono ne' primi anni qualche diligenza. Eſſe creſcono molto, ſe s' inaffianno ne' tempi aſciutti, ſe ſi diradano allor-

Bois. *lorſqu' elles s' affament mutuellement par le grand nombre, en labourant la terre devenue trop dure, & en les délivrant des herbes qui les étouffent.*

Profit. *Dix ans après de la première coupe, vous pourez lever ſur un ſeul arpent huit & neuf çens, ou même mille fagots. Après dix autres années il fournira un tiers de plus. Mais ſi vous laiſſez croître le bois ſans y toucher durant vint ou vint-quatre ans, l' arpent vous rapportera alors juſqu' à dix & douze cordes de bois, avec un milleur de fagots, ſans parler du bois blanc qui donnera des perches, des pannes, & des chevrons pour couvrir en paille. J' omèts les baliveaux réſervés qui dans la ſuite donneront toutes les piéces néceſſaires pour couvrir en tuiles. Il eſt d' expérience qu' une terre miſe en bois rapporte par arpent cinquante, ſoixante, & même ſoixante & dix livres tous les dix ans. Il en peut couter dix écus pour les frais du foſſé & du plant. Si la terre que l' on mèt en bois n' eſt affermée que vint-cinq ſols l' arpent, l' avance qu' il faut faire pour le planter, & la perte de revenu ordinaire durant dix ans ſeront rem-*

allorchè pel troppo numero s' eſte- I Boschi.
nuano ſcambievolmente, ſe ſi diſſoda la terra troppo indurita, e ſe ſi nettano dall' erbe, che le ſoffogano.

Tagliandole dieci anni dopo per la prima volta, da un campo ſolo potrete raccogliere otto, o novecento, e per ſino mille faſcine. In capo ad altri dieci ne ricaverete un terzo di più. Ma ſe laſcierete creſcer il boſco ſenza tagliarlo pel corſo di venti, o venticinque anni, raccoglierete dieci, o dodici carra di legne per ogni campo, oltre a un migliajo di faſcine, e al legname bianco da far delle pertiche, degli aſinelli, e de' travicelli per far de' coperti di paglia. Laſcio da parte i fuſti riſervati, da cui ſi caverà tutto il legname neceſſario per far coperti di tegole. Si ſa per prova, che una terra ridotta in boſco frutterà per ogni campo cinquanta, ſeſſanta, e perſino ſettanta lire ogni dieci anni. La ſpeſa del foſſo, e de' polloni può aſcendere a dieci ſcudi. Se il terreno inſelvato s' affitta puramente a venticinque ſoldi il campo, la ſpeſa di più, che biſogna far per piantarlo, e la perdita della rendita ordinaria pel corſo di dieci anni, ſaranno Il Profitto.

ri-

Les Bois. *remplacés & payés avec uſure dès la premiére coupe, mais bien autrement dans les ſuivantes.*

Si au lieu d' un taillis on veut avoir une futaye, on peut gagner une avance de dix ou douze ans en plantant de toiſe en toiſe, ou à plus grande diſtance de beaux brins de ſix ou ſept piés de haut, & de quatre ou cinq pouces de diamétre, qu'on prend la précaution de bien affermir avec un pieu contre les ſecouſſes des vents, & contre les frotemens des beſtiaux. En ces cas les frais d' un foſſé ne ſont plus néceſſaires.

Le taillis ne ſe coupe que de neuf en neuf ans. Si on laiſſe écouler trois coupes, c'eſt-à-dire, vint-ſept ans ſans y toucher, ce taillis devient futaye à ſoixante.

La grande mépriſe qu' on peut faire en cette eſpéce d' amélioration, eſt de vouloir tirer de ſa terre l' eſpéce de bois qu' on a le plus d' intérêt de ſe procurer, au lieu de régler le choix du plant ſur ce que la terre eſt capable de produire. Mais cette mépriſe ſi dangereuſe eſt facile à éviter. On connoît aiſément quel

bois

risarcite, e pagate con usura nel primo taglio, e molto meglio ne' seguenti. I Boschi.

Se in vece d'una macchia, si vogliono degli alberi d' alto fusto, si possono avanzar di dieci, o dodici anni, piantando distanti una pertica, o poco più l' uno dall' altro, de' bei polloni alti sei, o sette piedi, e grossi quattro o cinque once, usando l'attenzione d'assicurarli con un palo dalle scosse de' venti, e dagli strofinamenti delle bestie. In questo caso è superflua la spesa del fosso.

Le macchie si tagliano ogni nove anni. Se si lasciano scorrer tre tagli, cioè venzette anni senza toccar nulla, la macchia diventa selva. In capo a sessant' anni questi son alberi d'alto fusto.

Il maggior granchio, che possa prendersi, nel far cotesti miglioramenti, è di voler ricavar dalla terra quella sorta di legname, che preme il più, in vece di scieglier le piante proporzionate al terreno, che deve produrle. Ma questo errore sì pernizioso è agevole da schifarsi. E' facile conoscere il legno,

Les Bois. *bois chaque pays peut produire, & quelle terre chaque eſpéce de bois peut ſouhaiter.*

Le Chêne. *Quercus robur.* Le *chêne, qui eſt ſi utile pour la charpente des maiſons, ne vient jamais bien dans une terre ſabloneuſe: mais il ſe plaît dans une terre piereuſe, & dans l'argile.*

La Frêne. *Fraxinus* *Le frêne, qui s'employe à faire des charuës, des eſſieux, des rames, des perches, des échalas, & bien d'autres inſtrumens, ne réuſſit point dans les terres dures, froides, argileuſes, crayoneuſes: mais il viendra vîte, & s'élevera prodigieuſement en plaine dans une terre légère & peu profonde.*

Le Cormier. *Sorbus.* *Le cormier, qui eſt extrèmement eſtimé pour la ſolidité de ſon bois, ſe plaît dans les terres froides, mais ſubſtancielles & nouriſſantes. Sa feüille reſſemble à celle du hêtre; mais elle eſt plus blanche par deſſous.*

Le Cornouiller. *Cornus.* *Le cornouiller, dont le bois eſt preſque auſſi dur que celui du cormier, vient par tout, & meme à l'ombre. Les fruits de ces deux arbres ſont agréables étant bien mûrs.*

Le Hêtre. *Fagus.* Le Charme. *Carpinus.* *Le hêtre & le charme, qui donnent un bois ſi ſain pour le chauffage, & ſi utile pour faire la quille*

&

Pl. 527.

A. Feuillage de Cormier. B. G

A. Foglie del Sorbo. B. Gr

Ce. 527.

BIBLIOTECA NAZIONALE

Le petit Erable . L' Acer

Ce 527.

Le Charme.
IL Carpine.

BIBLIOTECA NAZIONALE VITTORIO EMANUELE III

legno, che ciaſcuna terra può produrre, e qual ſia il terreno richieſto da ogni ſpezie di legno. I Boschi.

La quercia, tanto giovevole pe' materiali delle fabbriche, non alligna mai bene in una terra ſabbioſa; eſſa l'ama pietroſa, e argilloſa. La Quercia. *Quercus robur.*

Il fraſsino, di cui ſi fanno degli aratri, degli aſſi, de'remi, delle pertiche, de'pali, e molti altri ſtromenti, non rieſce punto nelle terre dure, fredde, argilloſe, e cretoſe; ma creſcerà toſto, e mirabilmente nella pianura in una terra leggiere, e di poco fondo. Il Fraſſino. *Fraxinus.*

Il ſorbo, pregiatiſſimo per la durezza del ſuo legno, ama le terre fredde, ma ſuſtanzioſe, e graſſe. Il ſuo fogliame è ſimile a quello del fraſſino, ma è un po' più bianco dalla parte di ſotto. Il Sorbo. *Sorbus.*

Il corniolo, il cui legno è duro, quaſi come quello del ſorbo, alligna per tutto, eziandío all' ombra. Le frutte di coteſti due alberi ſono guſtoſe, quando ſiano ben mature. Il Corniolo *Cornus.*

Il faggio, e 'l carpine, il cui legno è tanto ſano da bruciare, e tanto utile per far la colomba, Il Faggio. *Fagus.* Carpine. *Carpinus.*

e la

Les Bois. *& l'intérieur des vaiſſeaux, viennent à ſouhait dans des terres dures, ſur les montagnes, & dans le crayon meme. On tire de la feine du hêtre une huile bonne à manger.*

L'Orme. *Ulmus.* *L'orme, qui eſt propre à faire des canaux, des pommes, des moulins, les parties des vaiſſeaux qui ſont toûjours dans l'eau, & qui avec cela eſt l'arbre le plus eſtimé pour tous les ouvrages de charonage, ne demande autre choſe qu'une terre meuble & bien préparée. Si l'on veut que l'orme faſſe une belle tête on mét vint piés de diſtance entre une tige & une autre.*

Le Plane. *Platanus.* *Le plane, dont le bois eſt fort & robuſte comme celui du hêtre, aime les plaines & les lieux un peu humides.*

Le Chataigner. *Caſtanea.* *Le châtaigner étoit autrefois une eſpéce fort commune & fort utile en France. Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conſervation de ce bois dans les charpentes de la plûpart de nos grandes Egliſes. L'eſpace en a été preſque entièrement épuiſé. Il ſe plaît loin des maréçages & des eaux, dans les lieux les plus arides & les plus*

Frêne. IL Frassino.

aſtagno.

e la parte interna delle navi, rieſ- I Boschi
cono a meraviglia nelle terre dure
ſulle montagne, e perſino nel ſaſſo.
Dalle bacche del cerro ſi ſpreme un
olio buono da mangiare.

L'olmo, che ſerve a fare degli L'Olmo.
acquidoccj, delle palle, de' mu- *Ulmus.*
lini, delle carene delle navi, e che
innoltre è l'albero più ſtimato per
tutti i lavori del carpentiere,
non addimanda ſe non un terre-
no leggiere, e ben diſſodato.
Se ſi deſidera, che l'olmo formi
una bella corona, ſi mettono le
piante diſtanti venti piedi tra di
loro.

Il platano, il cui legno è for- Il Plata-
te, e duro, ſiccome è quello del no.
cerro, ama le pianure, e i terreni *Platanus*
alquanto umidi.

Il caſtagno era una volta comu- Il Caſta-
niſſimo, ed utiliſſimo in Francia. gno.
I curioſi vanno tuttavía ad ammi- *Caſtanea.*
rare la bellezza, la mondezza, e
la lunga durata di queſto legno
ne' ſoffitti di quaſi tutti i noſtri
tempj. L'altro legname poſto
fra mezo è quaſi tutto logoro. Egli
ama i luoghi lontani dalle paludi,
e dall'acqua, cioè i ſiti più aridi, e

Les Bois. *plus inutiles, le long des arrière-côtes qui regardent le nord. Pierrailles, crayon, ſable, il s' accommode de tout, & perce juſques dans le tuf. La bonté de ſon fruit, la beauté de ſon feüillage auquel les inſectes ne touchent preſque jamais, l'excellence de bois pour les grands bâtimens, la promtitude avec laquelle il prend ſes acroiſſemens, enfin l'extrême facilité de le multiplier dans toutes ſortes de terres, ont déja engagé bien des particuliers à en faire planter dans les parties les plus inutiles de leurs héritages: & l'on peut eſpérer de voir revivre en France ce bel arbre que nous avions pour ainſi dure perdu. Ce n'eſt que depuis François I. qu'on a multiplié l'orme qui eſt un arbre preſque inconnu dans nos forêts. On l'a riſqué heureuſement en mille endroits où l'on n'en avoit fait aucune épreuve. On peut avec plus de raiſon planter le châtaigner dans nos plus mauvaiſes terres, où il eſt très-certain qu'il a bien réuſſi autrefois. On peut encore s'aſſurer du ſuccès en jettant les yeux ſur les terres du Limoſin qui peuvent à peine produire du ſaraſin, & des lentilles;*

Mem. de l'Acad. 1721.

mais

più ſterili, lungo le coſte ſettentrionali. Egli s'adatta alle pietre, al ſaſſo, alla ſabbia, e penetra ſin nel tufo. La bontà del ſuo frutto, la bellezza delle ſue foglie, che non è quaſi mai infeſtata dagl' inſetti, l'eccellenza del ſuo legname per le fabbriche grandi, la preſtezza, con cui creſce, e finalmente la ſomma facilità di multiplicarlo, coſtrinſero molti privati, a farne piantare ne' luoghi più ſterili delle lor poſſeſſioni: e può ſperarſi di vedere rinato in Francia queſto bell'albero, che avevamo, per così dire, perduto. Solamente a' tempi di Franceſco I. ſi cominciò a piantar l'olmo, ch'era quaſi incognito nelle noſtre ſelve. S'è avventurato con buon eſito in molti luoghi, ne' quali non ſe ne aveva fatta alcuna prova. Con maggior fondamento ſi può piantar il caſtagno ne' noſtri peggiori terreni, dove ſi ſa, ch'egli allignò beniſſimo in altri tempi. Per via più accertarſi dell' eſito baſta dar un'occhiata alle terre del Limoſino, che appena poſſono produrre della ſaggina, e della lente; eppure

I Boschi.

Mem. dell' Academ. 1721.

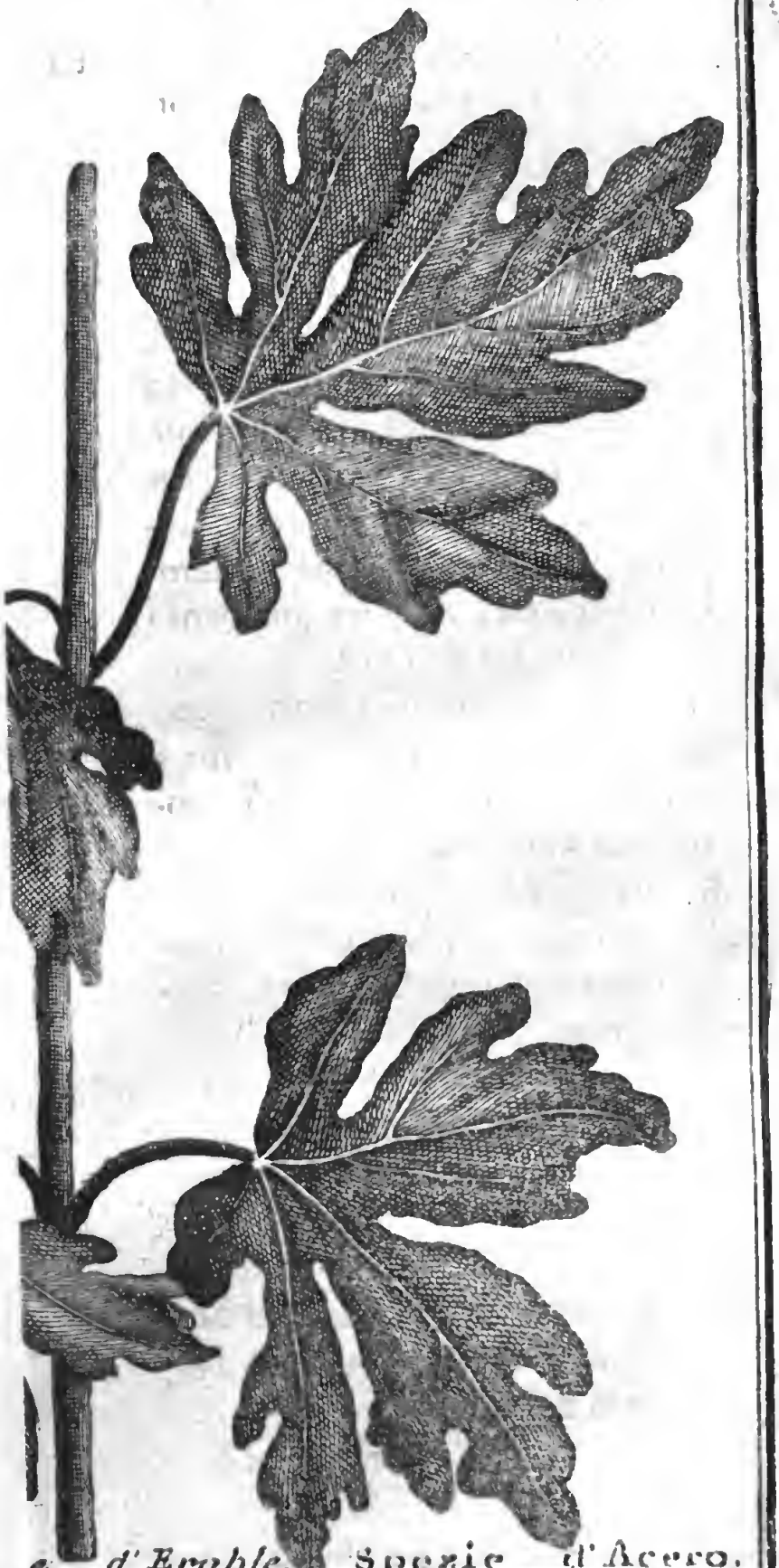
Les Bois. *mais où le châtaigner reuſſit au point d'être la principale richeſſe du pays.*

Le Noyer. *Nux juglans.* *Le noyer, dont la graine & le bois ſont d'une utilité connue de tout le monde, aime la terre forte. Il enfonce directement ſes pivots comme le chêne, & toûjours en deſcendant. On le voit quelquefois venir à ſouhait dans le crayon le plus ſtérile : On fait bien de planter les noyers à une grande diſtance l'un de l'autre, comme de trente ou même de quarante piés, & de les mettre hors d'inſulte, en les plantant loin des lieux de paſſage*

Le Coudrier. *Corylus.* *Le coudrier, qui eſt d'un bon revenu en taillis, donnant au bout de neuf ou dix ans, des fagots, des cerceaux, des échalas, des perches pour les houblonières, & cent autres commodités, viendra ſans peine dans un terrain léger & ſabloneux.*

Le Tilieul. *Tilia.* *Le tilieul, dont le bois eſt à la vérité peu propre pour les gros ouvrages, mais dont l'écorce eſt de bon débit pour en faire des cordes & des cables, réuſſit preſque par-tout. Il ſe plaît dans la terre graſſe, & je l'ai vû d'une beauté parfaite dans un ſable qui avoit ſix piés de fond.*

Le



e d'Erable. Specie d'Acero.

eppure il caſtagno vi fa sì buona riuſcita, ch' è la ricchezza maggiore del paeſe. I Boschi.

La noce, di cui il frutto, e 'l legno ſono d' un vantaggio noto ad ognuno, ama le terre forti. Eſſa caccia giù dritte le ſue radici, ſiccome la quercia, e ſempre va ſcendendo. Talvolta ſi vede riuſcire mirabilmente nelle petraje più ſterili. Biſogna piantar le noci aſſai diſtanti fra di loro, eſempigrazia, trenta, oppure quaranta piedi, e metterle al ſicuro, piantandole lontane da' luoghi di paſſaggio. La Noce. *Nux juglans.*

Il nocciuolo, che nelle macchie è di molto utile, poichè in capo a nove, o dieci anni appreſta delle faſcine, de'cerchj, de'pali, delle bacchette pe' luppoli, e molti altri vantaggj, creſcerà agevolmente in un terreno leggiere, e ſabbioſo. Il Nocciuolo. *Corilus.*

Il tiglio, il cui legno veramente è poco atto pe' lavori groſſi, ma la cui ſcorza è molto utile per farne delle corde, e delle gomene, alligna quaſi per tutto. Ama le terre graſſe, eppure ne ho veduti di belliſſimi in una ſabbia, che non aveva ſei piedi di fondo. Il Tiglio. *Tilia.*

Les Bois.

Le Bouleau. *Betula.*

Le bouleau s'accommode auſſi de toute ſorte d'expoſitions.

Une terre marécageuſe, ou ſeulement humide, & ſouvent inutile à tout, produira abondamment de ces ſortes de bois qu'on pouroit nommer amphibies, qui ſemblent venir partie en terre, partie dans l'eau, comme le ſaule commun & le ſaule nain ou oſier dont on garnit ſi utilement les endroits que la riviére abandonne: le peuplier, tant le blanc que le noir, & le tremble qui en eſt une troiſiéme eſpéce. Ils ſe plaiſent tous, & l'aune encore davantage, dans les endroits humides. Ce dernier eſt avec l'oſier ce qu'on peut tirer de meilleur des marécages: parce que l'aune ſert à faire des canaux, & particuliérement à piloter dans les riviéres. Il ſe conſerve admirablement ſous l'eau, mais non à l'air, où il périt fort vîte.

Le Saule. *Salix.*

Oſeraye. *Salictum.*

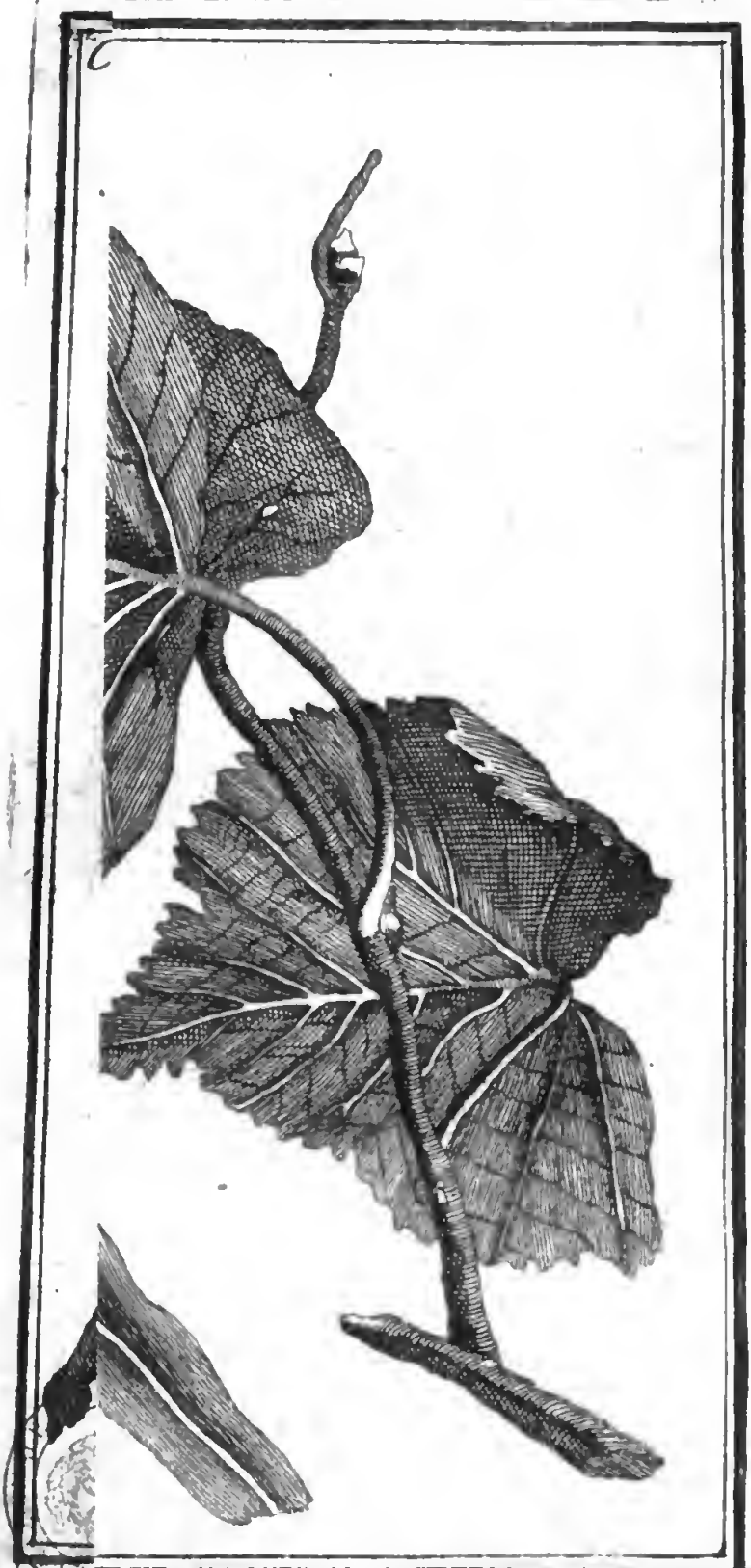
Le Peuplier. *Populus.*

L'Aune. *Alnus.*

Si un fond de terre ne ſe trouve propre à aucune de ces ſortes de bois dont nous faiſons le plus d'uſage, ce qui eſt preſqu'impoſſible dans notre climat, au moins pouroit-on y planter du buis qui ſe fortifie dans les lieux les plus froids.

Le Buis. *Buxus.*

On



Tiglio, e la sua semenza.

'u Tremble.
el pioppo .

I Boschi.

La betula parimente s' addatta a tutti i terreni.

La Betula. *Betula.*

Una terra paludosa, o puramente umida, e tal volta inutile, produrrà moltissimi di que' legni, che si potrebbero chiamar anfibj, i quali sembra, che vivano parte in terra, parte nell' acqua, siccome il

Il Salcio *Salix.*

salcio comune, e il salcio nano,

Il vinco. *Salictum*

ossia il vinco, di cui si guerniscono con tanto vantaggio i luoghi abbandonati da' fiumi; parimente l'

Il Pioppo. *Populus.*

oppio, il pioppo, e il gattero,

L'Ontano. *Alnus.*

ch'è un'altra spezie d'oppio. Essi, e via più l'ontano, amano i luoghi umidi. Quest' ultimo, e il vinco sono il meglio, che si può ricavare dalle paludi: poichè l' ontano serve a fare degli acquidoccj, e massime delle palafitte. Esso si mantiene mirabilmente sott'acqua, ma non all' aria, dove presto marcisce.

Se v' ha un terreno, che non possa nutrire niuna di queste spezie di legno da noi più usate, il che nel nostro clima è quasi impossibile, vi si potrebbe piantar almeno del bosso, che s'appiglia ne' luoghi più freddi.

Il Bosso. *Buxus.*

Les Bois. *On en fait des cuilliers, des boëtes, des peignes, des manches de différens outils. On y pouroit planter d'autres arbres toûjours verds & resineux, comme le pin, le cyprés, le mélése, & sur-tout le sapin dont le bois est de grand usage dans la menuiserie.*

Pin. *Pinus.*

Le Cyprès *cypressus* ou *Cyparissus.*

Le Melese. *Larix.*

Le Sapin. *Abies.*

Comme Dieu a diversifié le plantes selon nos differens besoins, il a de même varié la nature des terres selon le besoin des plantes. L'homme qui peut aisément se convaincre de cette destination, & de cette convenance si marquée, n'a pas droit de se plaindre de la stérilité du fonds qu'il posséde. Si ses héritages ne le nourissent pas, il ne peut s'en prendre qu'à sa paresse, ou qu'à son inattention qui exige de sa terre une production pour laquelle elle n'est point faite.

Le Chev. *Vous venez, Monsieur, de parler de plusieurs sortes d'arbres qui conservent toûjours leur verdure. Cette diversité produit-elle quelque bien?*

Le Pr. *Tandis que Dieu fait succéder pour la plûpart des plantes, le repos de l'hyver au travail des trois autres saisons, il fait voir en conser-*

ble, ou faux Sycomore.

ro, o sia sicomoro falso.

Se ne fanno de'cucchiaj, delle ſcatole, de'pettini, de'manichi di varj arneſi. Vi ſi potrebbero piantare degli altri alberi ſempre verdi, e reſinoſi, ſiccome il pino, il cipreſſo, il larice, e maſſime l'abete tanto adoperato da' falegname.

I Boschi. Il Pino. *Pinus.* Il Cipreſſo. *Cypreſſus, o Cypariſſus.* Il Larice. *Larix.* L'Abete. *Abies.*

Siccome Iddio ha variate le piante a miſura de' noſtri biſogni, così parimente ha variate le terre a miſura del biſogno delle piante. L'uomo, che agevolmente può accertarſi di queſto fine, e di queſta relazione sì chiara, non ha ragione di lagnarſi della ſterilità delle ſue terre. Se le ſue poſſeſſioni non gli danno di che vivere, eſſo deve ſolamente incolparne la ſua pigrizia, o ignoranza, per cui pretende, che il ſuo terreno produca un frutto, che non gli ſi affà.

Cav. Voi, Signore, favellaſte pur mo' di varj alberi, che ſempre mantengono la lor verdura. Da queſta diverſità ſi cava forſe qualche vantaggio?

Prio. Nel mentre, che Iddio fa, che la maggior parte delle piante riposino il verno, dopo d'aver operato nelle altre tre ſtagioni, eſſo, conſervando

Les Bois. Le Genevrier. *Juniperus.* Le Houx. *Aquifolium.* Le petit houx. *Ruscus.* Le Cheneverd, ou l'Yeuse. *Ilex.*

ſervant le feüillage du genévrier, du houx, du chene-verd, & de pluſieurs autres, qu'il n'eſt aſſujetti à aucune loi, ni aucune néceſſité. Mais il ne ſe ſert pas de ſa liberté par caprice; il en régle l'uſage ſur l'utilité de l'homme. C'eſt lui qu'il a toûjours en vûe. Sans cette verdure perpetuelle, quelle auroit été la reſſource du liévre, du lapin, du cerf, du chevreuil, & de tant d'autres animaux dont l'homme fait uſage ſans en prendre aucun ſoin?

Cette vérité devient encore plus ſenſible ſi nous jettons les yeux ſur les arbres réſineux dont le nord eſt plein, & que leur huile rend impénétrables à l'eau & à la gelée qui y détruit preſque tous les autres. Dieu a préparé ces forêts immortelles pour conſerver la chaleur & la vie aux habitans de ces froids régions.

Bois retraite des bêtes feroces.

Un autre trait qui prouve également l'indépendance, & en meme tems la bonté du Createur, eſt d'avoir deſtiné les forêts à l'entretien d'une multitude d'animaux dont il a déchargé l'homme. C'eſt dans les bois qu'il leur a préparé à la plûpart une retraite ſure. C'eſt-là qu'il les pour-

lage du
e.

Fogliame della
Quercia.

vando il fogliame del ginepro, dell' agrifoglio, del leccio, e di molti altri, fa vedere, che non è ſoggetto ad alcuna legge, o neceſſità. Egli però di queſta ſua libertà non ſi ſerve capricciosamente, ma bensì a pro dell' uomo. Egli ha ſempre l' uomo per mira. Senza queſta verzura perpetua, di che mai ſi ſarebbero nodriti la lepre, il coniglio, il cervo, il capriuolo, e tanti altri animali, di cui l'uomo fa uſo ſenza prenderſi alcuna cura di loro?

I Boschi. Il Ginepro. *Juniperus.* L' Agrifoglio. *Aquifolium.* Il Pugnitopo. *Ruſcus.* Il Leccio. *Ilex.*

Queſta verità diventa via più ſenſibile, ſe ſi fa rifleſſo agli alberi reſinoſi, di cui tutto il Nord è ripieno, e che, col lor olio, ſono impenetrabili all'acqua, e al ghiaccio, che vi diſtrugge quaſi tutti gli altri. Iddio ha preparate queſte ſelve immortali per conſervar agli abitanti di que' paeſi freddi il caldo, e la vita.

Un altro fatto, che prova ugualmente la libertà aſſoluta, e nel tempo ſteſſo la bontà del Creatore, ſi è l' aver deſtinate le ſelve per mantenere una quantità d' animali, di cui ha levata la briga all'uomo. Ne' boſchi Iddio ha preparato ad eſſi un aſilo ſicuro. Quivi li

Boſchi ricovero degli animali feroci.

Les Bois. *pourvoit abondamment de tout. Lui ſeul les y habille; lui ſeul y nourit les lions, les tigres, les léopards, les cerfs, les chevreuils, les dains, les ſangliers, les loups, & une multitude d'oiſeaux. Il les loge, & il les multiplie. Il leur donne aux uns la force, aux autres la ruſe, à ceux-ci la légéreté, à ceux-là la fureur, pour tirer l'homme de l'indolence, en le tirant de la ſécurité.*

Utilité de la chaſſe. *Il lui préſente dans tous ces animaux, ou une proye avantageuſe, ou des ennemis à craindre, ou du moins des victoires à remporter. Il le fortifie par les exercices de la chaſſe, & l'accoutume à pouvoir au beſoin faire une guerre plus dangereuſe, & à ſavoir par un apprentiſſage innocent, ſe défendre à propos contre un injuſte détenteur ou contre un agreſſeur violent. Ainſi tous les animaux, tant ceux qui nous nouriſſent, que ceux qui nous nuiſent, ſont de veritables préſens.*

C'eſt ſur-tout par la chaſſe que nous exerçons le domaine qui nous a été donné ſur eux. En vain s'élevent ils dans l'air, ou s'enfoncent-ils dans les bois, & juſques dans les

en-

provvede copioſamente di tutto . I Boschi. Egli ſolo li veſte: egli ſolo vi nutre i leoni, le tigri, i leopardi, i cervi, i capriuoli, i daini, i cinghiali, i lupi, e moltiſsimi uccelli. Eſso dà loro ricovero, e li moltiplica . Eſſo dona ad alcuni la forza, ad altri l'aſtuzia, a queſti l'agilità, a quelli il furore, per liberare l'uomo dalla pigrizia, col non laſciarlo viver ſicuro.

Iddio in tutti queſti animali gli preſenta', o una buona preda, o de' nemici da paventare, o per lo meno de'trionfi da riportare. Egli, eſercitandolo colla caccia, l'invigoriſce, e l'avvezza a potere, quando abbiſogni, far una guerra più pericoloſa, e con un tirocinio innocente gl'inſegna a difenderſi opportunamente da un uſurpatore ingiuſto, o da un aſſalitore violento. Così tutti gli animali, sì quelli, che ci alimentano, come i nocivi, ſono veramente regali. Utilità della caccia.

Mediante la caccia ſpezialmente, noi eſercitiamo il dominio datoci ſopra di loro. In vano eglino ſi ſollevano nell'aria, o s'appiattano ne' boſchi, e ſin nelle viſcere

Les Bois. *entrailles de la terre : nous ſavons les en tirer par adreſſe, ou par force.*

Glu. *L'écorce du houx, & les petits fruits du gui qu'on trouve ſur le chêne & ſur les vieux pommiers, nous donnent de quoi faire une glû propre à embarraſſer les aîles des petits oyſeaux.*

Amorces. *Nous avons cent ſortes d'amorces & de ruſes pour ſurprendre les plus gros.*

Tenderies *Nous amenons ſans peine dans nos filéts, les canards & les oyes ſauvages, les courlis, les farcelles, les vaneaux, les pluviers, les ortolans, & tous les autres oyſeaux de paſſage.*

Furêt. *Nous faiſons couler ſous terre un furêt pour en déloger le lapin qui s'y ſauve. Les bléreaux & les renards n'ont point de retraites où nos baſſets ne les aillent aſſaillir.*

Fauconnerie. Venerie. *Nous avons des oyſeaux & des chiens de toute taille avec leſquels nous convenons d'un langage qu'ils entendent : & ſelon les ordres que nous leur donnons du cor ou de la voix ils partent, ſe mettent en quête, ſuivent fidélement la trace, ſe détournent à propos, reviennent à nous, corrigent leurs mépriſes, & nous prêtent leur vûe, leur odorat & leur légérete pour déméler & nous aſ-*

viſcere della terra ; noi ſappiamo sbucarneli , o coll' induſtria , o colla forza. La corteccia dell'agrifoglio, e i piccioli bottoncini di vilchio, che ſi trovano ſulla quercia, o ſu' meli vecchj, ne ſomminiſtrano, onde far una pania da intrigar l' ale degli uccelletti. Abbiamo mille adeſcamenti , e aſtuzie per ſorprendere i più grandi. Facciamo ſenza fatica cader nelle reti l' anitre, e l'oche ſalvatiche, i falcinelli, i germani, le pavoncelle, i pivieri, gli ortolani, e tutti gli altri uccelli di paſſaggio. Facciamo ſcorrere ſotterra un furetto per isbucarne i coniglj, che vi s' intanano . I taſſi, e le volpi non hanno ritiri, dove ſieno ſicure da'noſtri bracchi. Abbiamo degli uccelli, e de'cani d'ogni grandezza, con cui favelliamo in un linguaggio da loro inteſo , e ſecondo gli ordini , che diamo ad eſſi col corno, o colla voce , partono , ſi mettono alla buſca, ſeguono fedelmente la traccia, s'aggirano a tempo, ritornano a noi, ammendano i loro falli, e ci appreſtano la loro viſta , il lor odorato, e la loro agilità, per iſcoprire, e

I Boschi.

Viſchio.

Gli Adeſcamenti.

Gli Agguati.

Il Furetto.

La Falconarí e. La Caccia.

affer-

Les Bois. *assurer la proye qui eſt l'objèt de nos déſirs.*

Armes à feu. *Enfin au lieu de l'arc & de la fléche, nous ſommes parvenus à nous faire des armes dont le ſervice eſt promt & le coup inévitable. On peut dire avec une ſorte de vérité que nous manions la foudre: puiſque nous faiſons voler dans l'air un trait enflammé qui perce les animaux à de grandes diſtances, & qui les abbat à nos piés avant qu'ils puiſſent être avertis par le bruit, & par l'éclair qui accompagnent le coup.*

Le Chev. *Je juge par le plaiſir que j'éprouve à la chaſſe, qu'on fait grand tort aux autres à qui il eſt interdit. Pourquoi, je vous prie, le droit de chaſſer eſt-il communément réſervé à la nobleſſe?*

Réſerve du droit de chaſſe. Le Pr. *L'homme ne peut vivre ſeul, & la ſociété qui lui eſt néceſſaire, ne pouroit ſubſiſter, ſi tous ceux qui la compoſent étoient armés. D'ailleurs la chaſſe ne convient pas au peuple: elle le détourneroit de ſon commerce, & de la culture de la terre. La chaſſe ne convient pas aux eccléſiaſtiques; ils ſont redevables de tout leur tems aux peu-*

afferrare la preda, ch' è l'oggetto de' noſtri deſiderj. I Boschi.

Finalmente in vece dell' arco, e della freccia, ſiamo giunti a farci dell' armi, il cui colpo è pronto, e inevitabile. Si può dir quaſi con verità, che maneggiamo il fulmine, poichè facciamo ſcorrer per l' aria un globo infocato, che trafigge gli animali aſſai lontani, e gli atterra a' noſtri piedi, prima, ch' eſſi ſe ne avvedano per via del rumore, o del lampo, che accompagnano il colpo. L' Armi da fuoco.

Cav. Dal piacere, ch' io trovo nella caccia, parmi, che ſi faccia un gran torto a coloro, a' quali ella è vietata. Perchè mai il privilegio di cacciare è comunemente riſervato alla nobiltà?

Prio. L' uomo non può viver ſolo, nè la ſocietà a lui neceſſaria potrebbe ſuſſiſtere, ſe tutti coloro, che la compongono, foſſero armati. Senza che la caccia non s' addice al popolo; eſſa lo diſtornerebbe dal ſuo commercio, e dalla coltivazion della terra. La caccia diſdice eziandío agli eccleſiaſtici: eſſi debbono ſpendere tutto il loro tempo a pro A chi convenga la caccia.

de'

Les Bois. *peuples qui ne les ont déchargés des ſoins pénibles de la vie par des aumônes ſi abondantes, que pour leur faciliter la prière, l'étude & les fonctions de leur miniſtère. La chaſſe a été ſagement réſervée à ceux qui doivent par état gouverner & défendre les autres. Ils trouvent juſques dans le loiſir & dans les plaiſirs nobles qui leur ſont accordés, un moyen d'aquerir le caractère de force, & de patience qui les doit diſtinguer. La chaſſe eſt pour eux une occaſion perpetuelle de devenir agiſſans, attentifs, prudens, terribles, & incapables de craindre ni la fatigue, ni le danger.*

Fin du Quatriéme Tome.

de' popoli, i quali gli hanno ſgra- I Boschi.
vati dal penſiere del loro vitto con limoſine tanto copioſe, acciocchè più agevolmente poteſſero ſtudiare, orare, e far le loro incombenze. La caccia prudentemente fu riſervata per coloro, che, mercè al loro ſtato, devono governare, e difendere gli altri. Eſſi trovano per fin nell' ozio, e ne' piaceri nobili loro conceſſi, la via d' acquiſtar un carattere di vigore, e di pazienza, per cui ſi devono diſtinguere. La caccia è per loro un' occaſione continua di diventare forti, ſolleciti, prudenti, fieri, ed eſenti da ogni timore di fatica, e di pericolo.

Fine del Tomo Quarto.

EXPLICATION

DES PLANCHES

Du IV. Tome.

Le Preſſoir ordinaire page 341.

A, B. SOcles, & autres piéces de ſupport.

C. Les jumelles, ce ſont des montans qui s'enfoncent en terre, où ils ſont puiſſamment enracinés, & retenus par des piéces de traverſe chargés de maçonnerie. Ces montans ſont traverſés vers le haut par deux fortes piéces dont l'inférieure eſt l'écroue, ou le receptacle de la vis D. La vis avec ſa roue. E. Le mouton, groſſe piéce de bois ſur laquelle la roue apuye pour abaiſſer les moyaux, ou chantiers qu'on croiſe ſur les planches dont on a couvert le tas de raiſins F. G. La maye, plancher ſur lequel on mèt le tas de raiſin F. qu'il faut fouler. Il y a dans ce plancher une entaille, ou enfoncement avec un rebord ceintré pour recevoir la liqueur, & pour lui donner ſa direction par une pente douce vers le tonneau qui la doit recevoir. La maye eſt apuyée ſur un maſſif de maçonnerie pour réſiſter à l'effort de la preſſion, & ce maſſif eſt iſolé en ſorte qu'on puiſſe tourner en terre tout à l'entour pour viſiter au beſoin les fondemens & les racines des jumelles, & pour donner de l'air à tous les bois. H. La roue qui ſert à abaiſſer la vis & le mouton ſur les raiſins.

Quand on veut faire uſage du preſſoir on jette ſur la maye une quantité de raiſins pro-

por-

SPIEGAZIONE
DELLE FIGURE.
Del IV. Tomo.

Il Torchio ordinario. *C.* 341.

A. B. Basi, *che sostentano il torchio. C. Le stanghe, queste sono travicelli in piedi conficcati ben addentro sottoterra, e raccomandati ad altri legni posti attraverso, e carichi di pietre. Questi travicelli sono di sopra attraversati da due grossi legni, l' inferiore de' quali è la chiocciola, o sia il ricettacolo della vite. D. La vite colla sua ruota. E. Il zocco della ruota, pezzo di legno grosso, su cui la ruota s' appoggia per abbassare i legni, che s' incrocicchiano sulle tavole, colle quali s' è coperto il mucchio dell' uva. F. G. Il palco, su cui si mette l' uva, F, che s' ha da pigiare. In questo palco v' è un intaglio, o incavo con una spalletta per raccoglier il sugo; e guidarlo con un soave pendio verso il vaso, che deve riceverlo. Il palco è posato sur una fabbrica di pietra per resistier allo sforzo della compressione, e questa fabbrica è isolata, sicchè vi si possa camminar all' intorno per rivedere, quando abbisogna, e i fondamenti, e le radici delle stanghe, e per poter dar dell' aria a tutti i legni. H. La ruota, che serve ad abbassare la vite, e parimente il zocco sull' uve.*

Quando si vuole adoperar il torchio, si gitta sopra il palco una sufficiente quantità

d' uva

portionnée. Cet amas de raiſins s' appelle *le ſac*, ou *le pain*, ou *le tas*. On en forme un monceau plat de forme quarrée. On y étend trois perches, une au milieu, deux aux extrémitez, moins pour tracer la place où il faudra faire les recoupes avec la pèle tranchante aux differentes ſerres, que pour preſenter une aſſiéte égale aux planches qu' on étend côte à côte par deſſus. Enſuite ſur ces planches on etend trois, quatre, ou cinq chantiers, ſelon la grandeur du preſſoir. Sur ce premier rang de chantiers on en place un ſecond, & ſur celui-là un troiſième: puis avec la roue de tour, on dévuide la corde de deſſus l' autre roue pour abaiſſer la vis & le mouton ſur les chantiers.

I. Boyau de cuir pour tranſvaſer le vin d' une piece dans une autre. Il eſt terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s' applique au bas du tonneau qu'il faut emplir, l'autre à une groſſe fontaine qu' on mèt au tonneau qu' il faut vuider. K. Grand ſoufflèt pour chaſſer le vin lorſqu' il s' eſt mis de lui même à niveau dans les deux pieces. L. Le même ſoufflet vu de profil. M. Groſſe fontaine pour donner un promt écoulement. N. La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement empli, afin que l' air exterieur arrête le vin qui s' écouleroit lorſqu'on ôte le tuyau.

Le grand Preſſoir, page 34.

A, B. Les ſocles, & autres piéces de ſupport. CC. Jumelles. Les montans qui ſont à la gauche du Lecteur ſont les vraies jumelles, ou ſimplement les jumelles. Les montans moins éleves qui ſont à ſa droite, ſont les fauſſes jumelles. Au milieu, & au travers des fauſſes jumelles ſont les clefs, petites piéces de bois

qu'on

d' uva. Si forma di questa un monte schiacciato di figura quadra. Vi si stendono tre pertiche, una nel mezo, e due alle stremità, non tanto per disegnar il sito, in cui nelle varie strette converrà far i tagli colla pala tagliente, quanto per tener uguali le tavole, che si stendono l' una a lato dell' altra per di sopra. Poscia su queste tavole si stendono tre, quattro, o cinque legni, secondo la grandezza del torchio. Su questo primo ordine di legni se ne stende un altro, indi su questo ultimo un terzo: poscia colla ruota, che s' aggira, si vota la corda dell' altra ruota per abbassare sopra de' legni la vite, e 'l zocco.

I. Doccia di cuojo per travasar il vino. Ella, da amendue le stremità, ha due cannelli di legno, l' uno de' quali si congegna abbasso della botte, che bisogna riempiere, l' altro ha un doccione grosso, che s' applica alla botte, che bisogna votare. K. Gran soffietto per sospigner il vino, quando egli è già da per se venuto a livello in amendue le botti. L. Lo stesso soffetto mirato di proffilo. M. Doccione, perchè il vino scoli prestamente. N. Turacciolo, con cui si chiude di sopra la botte riempiuta di fresco, acciocchè l' aria esterna trattenga il vino, il quale scolerebbe, alloichè gli si leva la doccia.

Il Torchio grande. C. 341.

A. B. Le basi, che sostengono il torchio. CC. Le stanghe. Quelle, che sono poste rimpetto alla sinistra del lettore, si chiamano le stanghe vere. L' altre più basse, e che sono rimpetto alla destra s' appellano le stanghe false. In mezo, e attraverso delle stanghe false vi sono le chiavi, cioè de' travicelli di legno,

che

qu'on y paſſe pour ſervir de repos ou d'apui aux arbres, pour leur faire faire la bâcule au beſoin. D. Les arbres; groſſes poutres qu'on aſſemble au nombre de deux au moins, ſi elles pouvoient être aſſez fortes; mais pour l'ordinaire de quatre, ou même de ſix. E. La vis, dont l'extremité inférieure ſe nomme la mamelle. G. La roue, qui, à l'aide de cinq ou ſix hommes, fait aller la vis dans un ſens ou dans un autre, pour faire monter ou deſcendre les arbres. H. La cage qui eſt un aſſemblage quarré de fortes pièces de bois, & garni intérieurement de maçonnerie. Cette cage a dix piés de long ſur quatre & demi de large à chaque face. Elle peut monter & deſcendre dans le puits de maçonnerie, d'où on la voit ſortir. Elle pèſe plus de trois mille livres. Cette cage dans la ſituation où l'on voit le preſſoir, eſt à ſon repos. Elle poſe à terre, & avec les clefs des fauſſes jumelles, elle tient les arbres en équilibre & en repos. Quand on veut faire uſage du preſſoir, on commence par détourner la roue G. la cage demeure à terre. Mais l'effort de la vis fait monter les arbres vers E. & leur doit faire faire la bâcule de l'autre côté. Lorſque les arbres ſont un peu abaiſſés à gauche dans les jumelles, on inſére des gros coins entre le lien des jumelles, & l'extrémité des arbres abaiſſés. Alors on tourne la roue dans un ſens contraire au premier, & on abaiſſe les arbres. Mais comme le tas qui leur reſiſte leur ſert d'apui, le mouvement de la vis qui les abaiſſe avec peine, fait neceſſeraiment monter la cage. Ce poids de trois mille livres ſuſpendu de la ſorte à l'extremité de ces longs arbres, en fait avec la vis un levier d'une force terrible, qui expéde vint cinq pieces de vin d'une

che vi si mettono per sostenere gli alberi, e perchè questi, quando abbisogna, formino una spezie d' altalena. D. gli alberi, travi grosse, che si congegnano in numero almeno di due, se sono forti abbastanza, ma ordinariamente in numero di quattro, e anche di sei. E. Il mastietto, la cui estremità inferiore viene comunemente chiamata la papilla. G. la ruota, la quale coll' ajuto di cinque, o di sei uomini, fa girare la vite da una banda, o dall' altra, per alzare, o per calare gli alberi. H. La Gabbia, che è un quadro composto di legni forti, e internamente fabbricato di pietra. Cotesta gabbia è da ciascun lato lunga dieci piedi, e larga quattro e mezo. Essa può salire, e può scendere ne' pozzi, che sono fatti di pietra, da' quali la medesima si vede uscire. Ella pesa più di tre mila libbre. Questa gabbia nella presente situazione del torchio, viene ad essere nel suo riposo. E' posata in terra, e, mediante le chiavi delle false stanghe, tiene in equilibrio, e in riposo gli alberi. Quando si vuol far uso del torchio, si gira dall' altra parte la ruota G, la gabbia sta posata in terra. Ma lo sforzo della vite fa salire gli alberi verso E, e per conseguenza li fa abbassare dall' altro lato. Quando gli alberi sono alquanto abbassati a sinistra delle stanghe, allora s' introducono de' conj grandi tra le sprangbe delle stanghe medesime, e l' estremità degli alberi abbassati. Poscia si gira la ruota dal lato opposto, e s' abbassano gli alberi. Ma, siccome il mucchio d' uva, che fa lor resistenza, serve ad essi d' appoggio, così il moto della vite, che gli abbassa con somma difficoltà, fa necessariamente alzare la gabbia. Questo peso di tre mila libbre, sospeso in tal guisa, forma una leva d' una forza grandissima, che spreme venticinque barili di vino da un so-

ſeule cuvée, ou d'un ſeul tas de raiſins en moins de quatre heures.

Il y a d'autres preſſoirs où la vis au lieu d'être apuyée ſur une cage, eſt entre deux taiſſons, ou longues piéces de bois fortement enracinées dans terre. Cette vis ne peut monter: mais à force de bras elle contraint les arbres à deſcendre. Nous épargnons au Lecteur le menu détail des autres piéces qui entrent dans la ſtructure des preſſoirs. Il ne s'agit pas ici de régler le travail d'un charpentier.

Nous n'avons point donné la figure du preſſoir à coffre, parce que nous n'avons pu l'avoir juſte. D'ailleurs ce preſſoir avançant peu l'ouvrage, n'eſt guerre en uſage dans les grands vignobles.

lo mucchio d' uva in manco ſpazio di quattro ore.

Vi ſono degli altri torchj, in cui la vite, in vece d' eſſer appoggiata ſur una gabbia, è poſta tra due lunghe travi di legno ben profondate in terra. Queſta vite non può alzarſi, ma pure a forza di braccia obbliga gli alberi a ſcendere. Non vogliamo annoverare al lettore ad una ad una tutte le parti, ch' entrano nella ſtruttura de' torchj, poichè non è noſtro diſegno d' ingerirci nel meſtiere del faligname.

Non abbiamo poſta la figura del torchio a cofano, poichè non abbiamo potuto averla eſatta. Oltrechè, ſiccome queſte ſorte di torchj lavorano lentamente, così non s' uſano ne' terreni grandi.

TABLE
DES MATIE'RES.

Du IV. Tome.

A

Abricot. page. 42
Péche admirable. 22
Ail. 82
Alleluya. 68
Ambrette. 34
Arech. 448
Arroche. 66
Artichaux. 92
Origine des Arts. 492
Asperges. 86
Aune. 334
Avoine. 182
Poire Aurate. 10
L'Azerolier. Fig. 536

B

Baumes de Judée, du Pérou, de Copaü, &c. à 460
Beurè 26
Bergamotte. 26
Bierre : maniére de la faire. 380
Le Blé. 172
Structure du tuyau. 218
Conservation du blé. 232
Differentes boissons. 398
Bois. 464
Utilitè. *ibid.*
Soupleſſe du bois. *ibid.*
Fil du bois. 472
Poli du bois. 476
Maniére de planter un bois. 516
Bon-Chrêtien d'hyver. 38
Bon-Chrêtien d'été. 12
Bouleau. Fig. 534
Bourache. 68
Broccolis. 72
Brugnoles. 42
Brugnon. 18
Bugloſſe. 68
Buis. 534
Plantes Bulbeuſes. 82

C

Cacao. 440
Cachou. 446
Cadillac. 36
Caffé. Hiſtoire, & uſage du caffé. 430. & ſ.
Calville. 38
Canelle. 450
Cardons d'Eſpagne. 96

Carot-

Carottes. 60
Caſſolette. 12
Celeri. 76
Cendres. Leur utilité. 148
Ceriſes precoces. 6
Chardons à Bonnetiers. 198
Charme. Fig. 526
Charpenterie. 488
Charue. 132
Chaſſe. Utilité de la chaſſe. 540
Pourquoi réſervée à la Nobleſſe. 544
Chaſſelas. 26
Châtaigner. Fig. 528
Bois de chauffage. 496
Chêne. 526
La figure avec celle du Chêne-verd. 538
Cheruis. 62
Chevreuſe. 16
Chicons. 74
Chicorée. 74
Choux. 70
Ciboule. 82
Cidre: maniére de faire le cidre. 392
Raiſins de la Ciotat. 28
Cocos. 444
Colmart. 36
Concombre. 98
Cormier. Fig. 526
Cornouiller. Fig. 526
Côteaux, leur utilité. 246
Coudrier. Fig. 532
Hiſtoire de Furius Creſinus. 166
Creſſon Alénois, & Creſſon d'eau. 78
Cyprés. 536

E

Echalotte. 82
L'Echaſſerie, poire. 34
Ecorces. Uſage des Ecorces. 448
Engrais des terres. 142
Ce mot d'engrais eſt ſurtout d'uſage quand on parle de boeufs ou de moutons, ou de volaille. Nous l'avons riſqué quelquefois en parlant des terres, au lieu d'employer les termes de fumier, & d'ordures. On en voit bien la raiſon.
Epinars 70
Epine d'hyver, poire. 34
L'Erable à feüille de plane. Fig. 478
Le grand Erable, ou faux ſycomore avec ſa graine. Fig. 536
Le petit Erable. Fig. 534
Eſcourgeon. 180

F

Fecondité de la terre.

Feüilles, & leur uſage. 422
Fraiſes hatives. 4
Le gouvernement des fraiſes. 6
Framboiſes. 8
Frêne. Fig. 526
Froment. 180
Hiſtoire des forêts de France. Eaux & forêts. 504
Fruits. Ent. I. 2 & ſ.
Fruits confits. 40
Fruits ſecs. 42
Origine de quelques fruits. 48
Fruits variés ſelon les ſaiſons. 104
Succeſſion des fruits. 1
Fruits de terre. 86
Fruits pourquoi plus parfaits dans les villes. 20
Poire de fuſée. 12
Fumier, ſa metamorphoſe. 154

G

Garance. 198
Gaude. 198
Gennetin. 28
Vin de Geniévre. 298
Poire de Saint-Germain. 2
Gommes. 460
Graines. 426
Guede, ou paſtel. 196

H

Haricot. 84
Herbes odoriferantes. 78
Herſe. 140
Le Hêtre. Fig. 526
L'Houblon. 194
Le Houx. 538
Huile. 428
Graines huileuſes. 192
Hydromel. 400

I

Inſectes ennemis de la vigne. 318

L

Le Labourage. 114
Les differents labours. 136
Uſage du Lagetto. 452
Les Laitues. 72
Les Légumes. 52
Urais Légumes. 84
Culture des Légumes. 52
Le Liége. 454
Dangers des liqueurs. 402

M

Pêche Madelaine. 16
Maïs. Fig. 188
Marne. 156
Marquetterie. 462
Martin-ſec. 36

Melon. Culture, 98
Meſſire-Jean. 34
Millet. 186
Mirabelle. 10
Prune de Monſieur, ou de Tours. 12
Moiſſons. Moiſſonneurs. 230
Mottes de tan. 450
Muſcade & Macis. 428
Petit-Muſcat, poire. 10
Muſcat-Robert, poire, 12
Raiſins Muſcats. 28
Maniére de pefectioner le Muſcat. 30

N

Navets. 62
Navigation. 490
Noyer. 532

O

Oignons. 82
Orme. 528
Le petit Orme. 526
Oſier. 466

P

Panais. 60
Panis. 186
Parcs de brebis. 146
Patience. 66
Pavi. 18
Prémiéres Pêches. 8
Autres Pêches. 16, &ſ.
Perſil. Ses eſpéces, 68
Le Peuplier. 534
Pilotage. 488
Pimprenelle. 76
Le Pin. 536
Le Plane, ou Platane. 528
Plantes potageres. 58
Poireaux. 82
Poirée, ou bette. 66
Poires d'hyver. Maniére de les colorer. 26
Ponche. Boiſſon. 400
Potirons. 98
Pourpier. 78
Le preſſoir à vin, & les inſtromens du ſoutirage. Fig. 340
Le grand preſſoir. Fig. ibid.
Meule à ecraſer les pommes. 394
Preſſoir à verjus. ibid.
Prunes. 14

Q

Quinquina. 450
Quintinye (M. de la) 48

R

Racines d'arbres. Leur uſage. 462
Racines de légumes. 58
Raiſins. 28
Raiſins de Corinthe, & autres. 28

Maniére de conſerver le muſcat, & tout autre raiſin. 32
Raves, ou raiforts. 62
Reine Claude, prune. 42
Réſine. 458
Ris. 186
Rocambole. 82
Rouſſelet de Reims. 20
Royale d'hyver, poire. 36

S

Safran, eſpèce de crocus. 194
Salades, & fournitures. 72
Salſifis. 60
Salviati, poire. 12
Le Sapin. 536
Saraſin, blé. 188
Scorſonere. 60
Segle. 180
Semailles. 170
Semences, leur preparation. 172
Sennevé. 194

T

Tabac. Son Hiſtoire. 202
Le Tan. 448
Taupinambours. 64
Terres écobuées, ou pelées. 150
Variété des terres relative à celle des grains. 122
Source de la fécondité des terres. 130
Le Tilieul. Fig. 532
Le Tour. 480
Prune de Tours, ou de Monſieur. 12
Trains. 466
Travail neceſſaire comme le pain. 120
Le Tremble. Fig. 534
Tremois. 184
Truffes. 64

V

Vanille. 440
Verdure, ou herbes de cuiſine. 66
Verte-longue, poire. 26
Virgouleuſe, poire. 34

Fin de la Table du Quatrième Tome.

INDICE
DELLE MATERIE
Del IV Tomo.

A

Abete. 537
Acero colle foglie simili a quelle del Platano. 479
——grande colla sua semenza. 537
——picciolo. 533
Aglio. 83
Agricoltura. 115
——suoi lavori diversi, 137
Agrifoglio. 539
Albercocco. 43
Alleluja, erba. 68
Alno. 355
Ambretta, pera. 34
Ammirabile, pesca. 21
Aratro. 133
Arrendevolezza del legno. 465
Arti, lor origine. 493
Asparagi. 87
Atrepice, erba. 67
Austria (uva d') 29
Azzeruolo. 537

B

Balsamo della Giudea. 461
——del Perù. ivi
——di Copai. ivi
——di Tolù. ivi
Bergamotta, pera. 27
Betula, sua fig. 535
Bevande diverse. 399
Biade diverse. 373
Bieta-rapa. 63
Birra. 381
——modo di farla. ivi, e seg.
Borrana, erba. 69
Boschi. 407
——lor utilità. 421
——modo di piantarne uno. 517
Bosso. 535
Brignoli (susine di) 43
Broccoli. 73
Brugnone, spezie di pesca. 19
Buglossa, erba. 69
Bulbose piante. 83
Buoncristiana di state, pera. 13
——di verno. 39
Butirra, pera. 27

C

Caccáo. 441
Caccia, *ſua utilità*. 54
——*perchè riſervata alla Nobiltà*. 545
Cacciù. 447
Cadillac, *pera*. 37
Caffè, *ſua ſtoria*. 431
——*ſuo uſo*. 437
Calville, *mela*. 39
Camangiari. 67
Cannella. 451
Cannello del frumento. 219
——*ſua ſtruttura*. ivi
Carcioſi. 93
Cardi di Spagna. 97
Carotte. 61
Carpine. 527
Caſſolette, *pera*. 13
Caſtagno. 27
Cavoli. 71
Ceneri, *lor utilità*. 149
Chaſſelas, *uva*. 27
China. 451
Cicoria. 75
Ciliege primaticce. 7
Cipolla. 83
Cipreſſo. 537
Cocco. 445
Cocomero. 99
Colline, *lor utilità*. 247
Colmart (*pera di*) 37
Concime. 155
Corilo. 533
Corniolo. 527
Cortecce, *lor uſo*. 429
Creſino Furio, *ſua ſtoria*. 167
Cultura de' legumi. 53
——*delle fragole*. 7
——*del mellone*. 99

D

Debbio, *cioè abbruciamento di ſterpi per ingraſſar le terre*. 151

E

Echaſſerie, *pera*. 35
Elce. 539
Erbaggj. 59
Erbe da cucinare. 67
——*Odoroſe*. 79
Erpice. 141

F

Faggio. 527
Fagiuoli. 85
Fatica neceſſaria, *ſiccome il pane*. 121
Fecondità della terra. 121
Ferrana. 185
Foglie, *lor uſo*. 423
Foreſte di Francia, *loro ſtoria*. 505
Fragole primaticce. 5
——*lor cultura*. 7
Fraſſino. 527
Frumento. 181
——*modo di conſervarlo*. 233
——*ſtruttura del ſuo cannello*. 219
——*ſuoi progreſſi*. 211
Frutte. 3
——*candite*. 41

——*lor successione*. 1
——*Origine d'alcune*. 49
——*Perchè migliori nelle città*. 21
——*secche*. 43
——*terragne*. 87
——*varie secondo le stagioni, e i climi*. 105
Furio Cresino, sua storia. 167
Fusée, *pera*. 13

G

Germano [*pera di San*] 3
Ginepro (*vin di*) 399
Glastro. 199
Gomme. 461
Grani olios. 193
Gran turco. 189
Guado, o pastello. 197

I

Idromele. 401
Indivia. 77
Insalate. 73
Insetti nimici della vite. 319

L

Lagetto, suo uso. 453
Lamponi. 9
Lapazio, erba. 67
Lattughe. 73
——*Romane*. 75
Legno. 465
——*da fabbriche*. 489
——*da fuoco* 497
——*sua arrendevolezza*. 465
——*sua utilità*. ivi
——*suo tiglio*. 477
Legumi veri. 85
——*lor cultura*. 53
Letame, sua metamorfosi. 155
Liquori pernizios. 403
Luppoli. 195

M

Mace. 429
Macina da schiacciar le mele. 395
Maddalena, pesca 17
Malige. 83
Marna, spezie di terra. 157
Martin-sec, *pera*. 37
Mela, detta calville. 39
Mellone, sua cultura 99
Messe. 231
Messire Jean, *pera*. 35
Metamorfosi del letame. 155
Mietitori. 231
Miglio. 187
Mirabolano. 11
Modo di colorar le pere del verno. 27
——*di conservar il frumento*. 233
——*di conservar la moscadella*. 33

——di far la birra. 381
——di far maturar l' uve 31
——di far un boſco.
Monſieur (ſuſine di) 13
Moſcada (noce) 429
Moſcadella, pera. 11
——uva. 29
Moſcata Roberto, pera. 13.

N

Naſturzio. 79
——aequatico. ivi
Navigazione. 491
Navoni. 63
Noccinolo. 533
Noce. 533
Noce moſcada. 429

O

Olio. 429
Oliosi, grani. 193
Olmo. 529
——picciolo. 529
Origine d'alcune frutte. 49
——della ſecondità delle terre. 131
——dell'arti. 493
Orleans (uva d') 29
Ornamenti d' erbe. 73
Orzo d' autunno. 181

P

Palizzate. 489
Palmento. 341
Panico. 187
Paſtello, o guado. 197
Paſtinache. 61
Pavì. 19
Pecore, loro ſtalli. 147
Pera Bergamotta. 27
——Buoncriſtiana di ſtate. 13
——buoncriſtiana di verno. 39
——buirra. 27
——Cadillac. 37
——Caſſolette. 13
——di Colmart. 37
——di Fuſée. 13
——di San Germano. 3
——di verno, e modo di colorarla. 27
——d'oro. 11
——echaſſerie. 35
——martin-ſec. 37
——meſſire Jean. 35
——moſcadella. 11
——moſcata Roberto 13
——reale di verno. 37
Rouſselet di Rems. 21
——Salviati. 13
——ſpina di verno. 35
——Verde lunga. 27
——Vergoloſa. 35
Peſca Maddalena. 17
——primaticcia, e altre. 9 e 17
Piante bulboſe. 83
Pimpinella. 77
Pino. 537
Pioppo. 535
Platano. 529

Pon-

Ponchio, bevanda. 411
Porcellana, erba. 79
Porri. 83
Preparazione delle ſemenze. 173
Prezzemolo, ſue ſpezie. 69

Q

Quercia. 527
Quintinie [Signor della] 49

R

Radici d'alberi, lor uſo. 463
——di legumi. 59
Rafani. 63
Ragie. 459
Reale di verno, pera. 37
Regina Claudia, ſuſina. 43
Riſo. 187
Robbia. 190
Rouſſelet di Reims, pera 21

S

Saggina. 187
Salviati, pera. 13
Saſſeffrica. 61
Scalogno. 83
Scorzonera. 61
Segala. 181
Semenze. 171
——lor preparazione. 173
Seminatura. 171
Senapa. 195
Siccera, come ſi faccia. 393
Siſari. 63
Sorbo. 527
Spinaci. 71
Spina di verno, pera. 35
Stalli di pecore. 147
Stoppioni. 199
Storia del caffè. 433
——delle foreſte della Francia. 505
——del tabacco. 203
——di Furio Creſino. 167
Succeſſione delle frutte: 1
Suſina di Brignoli. 43
——di Monſieur, o di Tours. 13
——regina Claudia. 43
Suvero. 455

T

Tabacco, ſua ſtoria. 203
Tarsia. 463
Tartufi. 65
Terre, lor fecondità. 121
——pelate, o bruciate 151
——varie ſecondo la varietà de' ſemi. 123
Tiglio del legno. 473
Tiglio, ſpezie d'albero. 533
Topinamburi. 65
Torchio da ſpremere il vino. 341
——grande. ivi
——per l'agreſto. 395
Tours (ſuſine di) 43

V

Vainiglia. 441
Varietà delle terre corrispondente a quella de' semi. 123
Vena. 183
Verdelunga, pera. 27
Vergolosa, pera. 35
Vin di ginepro. 396
Vinco. 466
Uso del caffè. 437
——*del Lagetto.* 453
——*delle cortecce.* 449
——*delle foglie.* 423
——*delle radici.* 463
Utilità della caccia. 541
——*delle ceneri.* 149
——*delle colline.* 247
Uva, Chasselas. 27
——*d' Austria.* 29
——*di Corinto.* ivi
——*d' Orleans.* ivi
——*moscadella, e modo di conservarla.* 31

Z

Zafferano. 195

Fine dell' Indice del IV. Tomo.

NOI REFORMATORI

dello Studio di Padova.

AVendo veduto per la fede di revisione, ed approvazione del P. Fr. *Paulo Tommaso Manelli Inquisitore di Venezia*, il Libro intitolato, *Le Spectacle de la Nature, ou Entretiens*, &c. In Italiano, *Lo Spettacolo della Natura, ovvero Dialoghi*, ec. non v' esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per attestato del Segretario nostro niente contro Principi, e buoni costumi, concediamo licenza a *Giovanni Milli Stampatore*, che possa essere stampato, osservando gli ordini in materia di stampe, e presentando le solite copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Data li 4. Novembre 1737.

(Gio. Emo Proc. Ref.
(Pietro Grimani Proc. Ref.

Agostin Bianchi Seg.

A 01 165780

XXVIII
B.41